IL
PASTICCIERE E CONFETTIERE
MODERNO

MANUALI HOEPLI

G. CIOCCA

IL PASTICCIERE E CONFETTIERE
MODERNO

RACCOLTA COMPLETA DI RICETTE PER OGNI GENERE DI BISCOTTI - TORTE - PASTE AL LIEVITO - PETITS FOURS - CONFETTERIA - CREME - FRUTTI CANDITI - GELATI - ECC.

CON

Metodo pratico per la decorazione delle torte e dolci fantasia

Illustrato da circa 300 disegni e 36 tavole a colori.

Premiato con Gran Diploma e Medaglia d'oro alla prima Esposizione Gastronomica di Milano 1905.

PREFAZIONE DEL DOTT. CAV. ALBERTO COUGNET

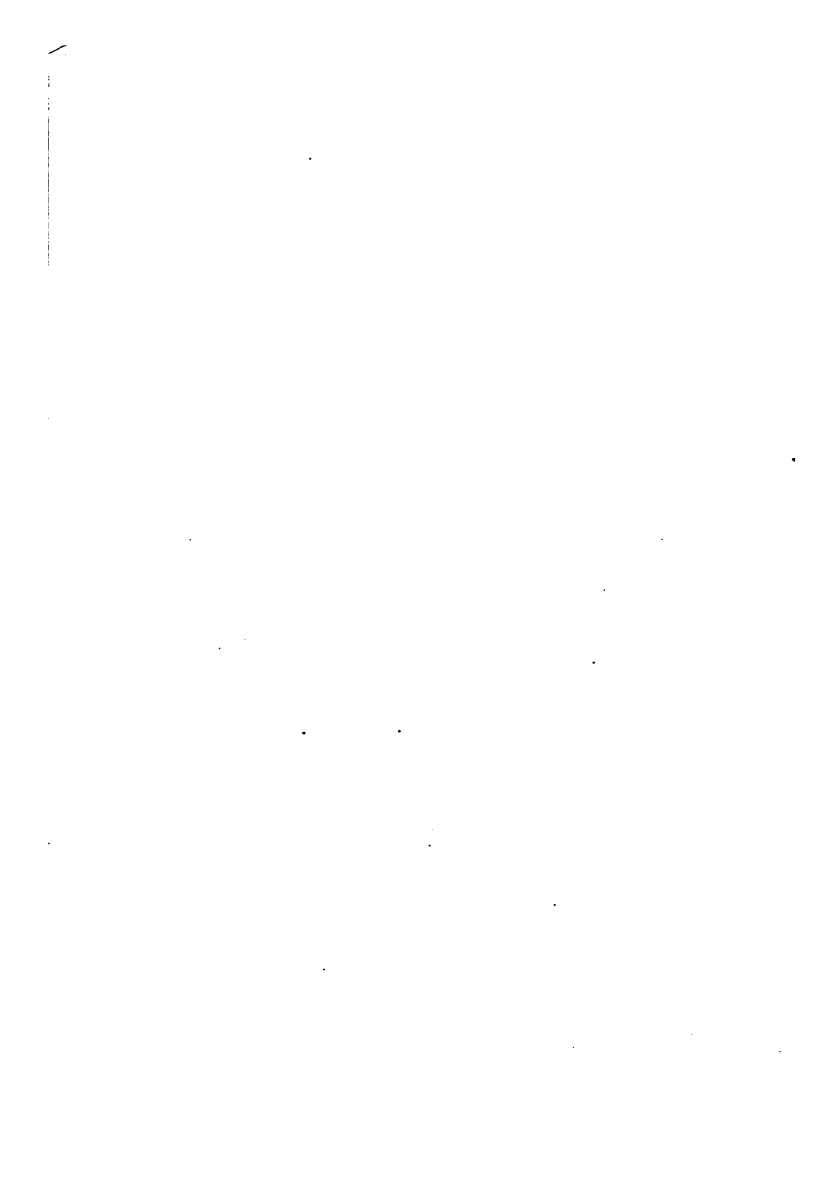
ULRICO HOEPLI
EDITORE LIBRAIO DELLA REAL CASA
MILANO

1907

Alla Spettabile Ditta

LOMBARDI e MACCHI

di Milano

DEDICO QUESTO MIO LIBRO

AI MIEI COLLEGHI

I moderni sistemi di lavorazione introdotti in quasi tutti i laboratori di pasticceria e di confetteria ebbero per effetto di facilitarne la lavorazione, modificando ogni procedimento dapprima sistematico.

La parte decorativa, inquesta evoluzione, subì anch'essa un vero cambiamento; non potendosi applicare le macchine a tal genere di lavoro, s'impose la necessità d'iniziare un metodo di decorare più breve, più semplice ed elegante in pari tempo.

Ecco quindi affacciarsi un nuovo campo di studio; ecco che, per eccitare la fantasia dello studioso e specialmente dell'apprendista — acciocchè possa a sua volta estrinsecare idee nuove — farsi necessaria una guida pratica, facile, ed alla portata di tutte le borse.

Il presente lavoro, pertanto, lungi dalla pretesa d'opera d'arte, mira invece al fine più modesto di essere utile al pasticciere e confettiere, offrendo alcuni schizzi e disegni in un manuale tascabile e di facile consultazione.

Alla parte decorativa era pur necessario aggiungere tutto quanto concerne la parte pratica del mestiere, il

bisogno quindi di riunire, nel manuale, una raccolta completa di ricette utili era indispensabile, perchè, a misura che il progresso s'avanza, scaturisce, di conseguenza, la necessità di conoscere tutte le risorse delle moderne trovate.

Le ricette, in parte gentilmente fornitemi da noti professionisti sparsi nelle varie regioni d'Italia ed all'Estero, formano un insieme di metodi di lavorazione che rispecchiano gli usi e le abitudini d'ogni paese.

Non è quindi per propalare gli artifizi del mestiere che io raccolsi le varie ricette più o meno note, ma per far cosa grata ai miei colleghi, colmando una lacuna che da molti era desiderata.

Del resto, i secreti dell'arte non stanno solo nelle ricette, ma bensì nell'abilità di chi le adopera, essendo la ricetta soltanto un suggerimento teorico.

Augurandomi che questo libro divenga il vade-mecum *d'ogni lavorante, specialmente se apprendista, non mancherò dal continuare a prendere appunti ed escogitare nuovi motivi per ulteriori edizioni, che serviranno ad impinguare, sempre più, la raccolta di tutte le novità che la nuova scuola costantemente esige.*

G. Ciocca

INDICE DELLE MATERIE

PREFAZIONE

L'evoluzione dell'arte dulciaria in Italia.

> *« Mille tibi dulces operum manus ista figuras*
> *Extruit: huic uni parta laborat apis ».*
>
> MARZIALE

> « Il dolce piace a tutti i popoli, in una certa misura. L'anima del dolce è tenera, mite, infantile; nè sente, nè esulta, nè affascina, ma dura a lungo, come una lunga carezza di una mamma al proprio bambino ».
>
> PAOLO MANTEGAZZA.

Se l'arte del pastelliere non ebbe, per avventura, le sue origini primitive in Italia, però è fuor di dubbio che, sino dai tempi arcaici, — quelli della cucina classica dei Romani — i *pistores dulciarii* del Piceno, d'Ancona, della Sicilia e dell'Etruria erano già tanto rinomati da avere fatto assurgere la *bellaria* a seconda mensa, ossia alla terza ed ultima parte del pranzo d'apparato; tanta era la copia delle svariate ed artistiche vivande — in bella vista — che placentarî, tortillarî, crustillarî, offellarî, lactarî

ed altri dulciarî sapevano in mille modi preparare, da giustificare la definizione delle *operum mille figuras* che dà Marziale circa la lavorazione dei pastellieri dulciarî e dei confettieri dei suoi tempi. Opere che lasciavano, certamente, di gran lunga indietro, quelle degli antichi pastellieri Egizî, Medî, Assirî, Babilonesi, comprese quelle di alcuni tra i duecentosettantasette ὀψοποιούς (vivandieri o lavoratori di camangiari), che re Dario aveva, nella sua fuga, abbandonati a Damasco, come risulta dalla lettera spedita dal generale Parmenione ad Alessandro Magno, dopo avere espugnata quella città, dove il re Persiano spendeva, giornalmente, 400 talenti (240,000 scudi) soltanto per i suoi banchetti!

E per provare come gli antichi nostri offellieri o pastellieri fossero molto avanzati nelle loro concezioni ed esecuzioni artistiche, citerò questo aneddoto che ricavo dalla vita di Scipione, narrata da Plutarco.

— Il famoso capitano, che doveva venire soprannominato «l'Africano» per le sue vittorie puniche e cartaginesi, avendo appreso, durante la sua censura, che un cavaliere romano aveva, in un banchetto, fatto apprestare, dal suo *pistor dulciarius*, un pasticcio delle marche d'Ancona, rappresentante la città di Cartagine, di cui s'era fatto, a tavola, l'assedio regolare e la conseguente distruzione; egli, presa in mala parte quella piacevolezza, cassò dall'albo dei cavalieri l'anfitrione troppo spiritoso, sotto

pretesto ch' egli avesse osato distruggere Cartagine prima di lui Scipione.

Lampridio e Petronio parlano di *ferculi* o barelle con statue per alzate di tavola.

Sterminato e variato era il numero considerevole di torte, di stiacciate, di focaccie o placente, di ciambelle, di sfogliate, di bocellati o biscotti, di marzapani o *carision* o « calisone » ed altri pastelli che, unitamente a marmellate e frutta candite e perfino petali di fiori mielati, confezionavano i *dulciarî* o *placentarî* romani, insieme ai *lactarî*, tutti classificati sotto il nome di *pistores*.

« Quindi è che, per eccellenza, — scrive Giuseppe Averani, nel suo libro: *Del vitto e delle Cene degli antichi* — i Latini chiamavano *opus pistorium* non il pane ordinario, ma le torte e le focacce e l'altre paste intrise ed impastate con uova, con latte, con burro, con miele, ed in altre guise rendute gustevoli e delicate » (1).

Plinio, nel lib. XVIII, cap. XI, dopo aver enumerato varie sorte di pane, soggiunge: *Quidam et*

---

(1) Al Museo Nazionale di Napoli, nella sezione degli oggetti rinvenuti negli scavi d'Ercolano e Pompei, esiste, dentro una bacheca, insieme ad una quantità di pastine di varia forma e misura, un interessantissimo campione di quella pasta mandorlata che oggidì vien confezionata sotto il nome di *gâteau Pithiviers*, nel quale, benchè carbonizzato, si riscontrano ancora le tracce delle mandorle.

ovis, aut lacte subigunt: butyro vero gentes etiam pacatæ, ad operis pistorii genera transeunt cura.

E qui è da osservare, che gli antichi, per fare le confezioni e l' altre cose dolci, erano costretti, non avendo l' uso dello zucchero, a servirsi del miele; quantunque alcuni abbiano preteso che i romani avessero potuto conoscere lo zucchero, dal momento che Plinio, Seneca ed altri autori menzionano la canna da zucchero, proveniente dall'India: « *Saccharon et Arabia fert; sed laudatius India. Est autem mel in arundinibus collectum, gummium modo, candidum, dentibus fragile* » ecc. (Plinius: *Hist. Nat.* lib. XII, cap. 8). Seneca, nell'Epistola 89, scrive: *Aiunt inveniri apud Indos mel in arundio foliis, quod aut ros illius cœli, aut ipsius arundinis humor dulcis, et pinguior gignit.* Ma, soltanto i dotti e versati nelle naturali discipline lo menzionano, ed anzi Seneca vi premette *aiunt,* cioè « dicono », il che prova ch'egli non s'arrischia neppure ad affermare che fosse vero; e dubita che fosse piuttosto una rugiada rappresa sulle foglie di quelle piante, siccome la manna sovente rappigliasi. Anzi Alessandro Afrosideo, scacciato il dubitare, ebbe di certo essere rugiada e rappresa od addolcita dal sole, niente diversa della manna del monte Libano. Così, pure, molti altri autori hanno comune quell'errore e confusione, facile a quei tempi. In seguito, è vero, conobbero, anche a Roma, le canne da zucchero, dalle quali bevevano — come gli indiani — il succo dolce come il miele, che, come scrive Lucano:

Quippe bibunt tenera dulces ab arundine succos.

Però, non si trova mai menzionato lo zucchero, e tantomeno che abbiano tentato di estrarlo da quelle canne. Laonde, non avendo gli antichi l' uso dello zucchero, « maravigliosa cosa è il pensare — osserva l'Averani — come col solo miele potessero fare tante e sì varie e sì gioconde e sì preziose vivande ».

Nè meno grande ed ingegnosa era l' abilità dei *lactarî* nel manipolare le cose dolci e i latticinj; basti citare quelli addetti alla mensa dell' imperatore Eliogabalo, i quali erano credenzieri sì esperti, che tutte quante le vivande che i cuochi facevano di carne e di pesce e di tante e sì diverse sorte di animali, questi con meravigliosa imitazione le facevano di latte e di miele; ed altresì i frutti tutti in mille guisa contraffacevano.

L' imperatore Caligola foggiava, colle sue proprie mani, mediante un apparecchio fatto di miele e di gomma, dei funghi, delle castagne ed altre frutta; dei pesci e simili, tanto ben imitati da far meravigliare i suoi convitati.

Non senza ragione dunque Virgilio, queste soavissime vivande che ministrano i credenzieri le chiama « grati doni della seconda mensa ».

Conoscevano la « panna montata » che Orazio chiama. *nives esculentas.*

Anche i *pomarii,* che accomodavano le frutta nelle

mense, costruendo piramidi e persino — come Trebellio narra di Gallieno — *de pomis castella*, ed altre belle alzate e trionfi ingegnosi, avevano la missione di conservare le frutta sempre fresche, specialmente i pomi, durante tutto l' anno, come si può leggere nel capitolo XVII del XV libro di Plinio. Così, del succitato Gallieno, dice Pollione, che: *Uvas triennio servavit; hyeme summa melones exhibuit; mustum quemadmodum toto anno habere docuit; ficos virides, et poma ex arboribus recentia semper alienis mensibus præbuit*. E non soltanto la loro abilità doveva essere paga nel sapere conservare, durante tre anni, l' uva fresca; nel potere presentare, anche al colmo dell' inverno, sulle mense, dei meloni, dei fichi verdi e dei pomi come se fossero spiccati di recente dall'albero; di avere sempre del mosto recente durante tutto l'anno, e tocca via, ma dovevano anche sapere manipolare quelle frutta, traendone succhi, sciroppi, conserve e marmellate, particolarmente di cotogne, che conservano dentro *olle* o vasi di creta, provenienti anche dalla Spagna. Così, pure, venivano canditi e confettati alcuni frutti e petali di rose e di viole — coi quali Celio Apicio faceva un bodino dolce e profumato — e mandorle e pistacchi pesti col miele, che le matrone romane sgranocchiavano, assise sui gradini del pulvinare o nelle sedie eburnee del *podium* imperiale, come fanno, coi fondenti e coi fiori pralinati, le nostre dame moderne.

★

Durante il primo periodo medioevale, in seguito al trionfo dei barbari, l'arte del pasticciere e del confettiere è ben limitata, anzi quasi nulla. Quei barbari non apprezzavano le leccornie nè i dolciumi; eglino divoravano grossi pezzi di carne di selvaggina piccanti, carichi di pepe e di fetida agliata.

Soltanto nei conventi di suore, particolarmente nei cenobî delle doviziose carmelitane, l'arte del pasticciere e le preziose ricette per confezionare tante squisite vivande dolci, tante apprezzate conserve, marmellate, confetture, ed altri dolciumi, trovarono asilo e rifugio e così ci vennero tramandate; conservando, tuttora, alcuni pasticcetti secchi, le antiche denominazioni monacali, che dalle « pazienze », dalle « supplicazioni » o « cialde » dalle favette, dagli « oblio » obbiade o nievole, dai *bozolati de monaghe* vanno sino ad espressioni poco ortodosse, quali sarebbero i così detti..., nò, chiamiamoli invece: « sospiri di monaca ».

D'altra parte, l'invasione di altri popoli stranieri — ma dotti civilizzatori ed artisti, quali gli arabi e i saraceni — la loro dominazione e permanenza, più o meno lunga, in alcune regioni d'Italia come di Spagna, arrecava, insieme all'*alambic*, per distillare l'*alcool* (1), le essenze dei fiori e ricavare gli spiriti

(1) Fu appunto l'alchimista arabo Agazis, che, nell'XI secolo, insegnò il processo di distillare l'alcool dal vino, mediante l'*alambic* o storta.

contenuti nei succhi di alcuni frutti, l'arte di far congelare e ridurre, come una neve saporita, questi succhi che i *scherbethdiy* (sorbettieri) orientali, praticano da tempi remoti. Così, pure, è dall' Arabia che ci pervenne l' aromatica infusione del *cahhwè* (caffè), già nota ai *tahmiss* (stacciatori di caffè) di Moka, sino dal XIV secolo, quando regnava il principe Scheykh-Omer.

E l' influenza della civilizzazione araba, in quelle tenebre barbariche del XII e XIII secolo, oltre che nelle scienze esatte e speculative, nell'architettura, nell'alchimia e nelle varie arti e industrie manuali, si fece sentire anche nella tecnica e manipolazione di quelle dulciarie; tantochè, oltre alle essenze ed agli estratti o lambiccati: rosolî ed alkérmes, i camangiari di quell' epoca sono cosparsi ed impregnati di acque di rose, di belgioino, di sandalo, di ambra grigia, di muschio, di mastico e di altri aromi e spezierie orientali. Così pure, la specialità di giulebbare, confetturare le frutta e d' introdurle in varie squisite vivande, sia calde che ghiacciate; di confezionare pasticchie gommose e paste di mandorle dolci e di pistacchi; torroni [1], salami di fichi nociati,

---

[1] Per quanto concerne il torrone, sembrerebbe, interpretando quel passo della *Hist. Nat.* di Plinio (XV, 9), relativo alla confezione dell'*aquicelus,* fatto con pignuoli e miele, che questa sorta di *pinocchiata* fosse molto nota in Piemonte, specialmente presso i Torinesi. Ecco il passo citato: «*In melle decoctus nucleos (pineos) Taurini aquicelus vocant*». Il torrone di noci dicevasi *nucatus*.

delle uve zibibbe, semi di zucca, come si osserva tuttora in Sicilia ed in Calabria, ma specialmente nella prima, dove le *cassate* colla zucca confetta, gli *sfinciuni*, gli *spumoni*, l'*agro cotto* ed altri cammangiari dolci (oltre il *cuscussu*, polentina araba che si mangia tuttora comunemente a Trapani) costituiscono ancora le sopravvivenze dell'alimurgica orientale, importata da quei popoli d'origine semitica, quali gli Arabi ed i Mauri che stabilirono reami e si mantennero nei califfati di Spagna, sino al XVI secolo.

★

Sullo scorcio del Medio-Evo, e nell'appropinquarsi in Italia dell'epoca della Rinascenza, le portate d'un banchetto, fuori dell'ordinario, si dividevano, le prime: in « messe in tavola » (donde: « *més* o *mets* o *assiettes* — da *assoire,* sedere — dei francesi); in « tramezzi » (*entremés* dei francesi); quindi in « dorature », in frutta e « desserta » (cioè « disservita » o sparecchio della tavola) e dei così detti « butta fuori » *(boute-hors)*.

È soltanto nei sontuosi banchetti, che le « dorature », cioè gelatine a varî colori, ed altre vivande di lusso, in gran parte decorate e cosparse di polvere d'oro, oppure dorate con sottili foglie d'oro, ridotte dal battiloro, venivano servite insieme alle alzate di tavola, ai così detti « trionfi » ed altri lavori artistici del cuoco e del pasticciere, detti « tramezzi

elevati » *(entremés eslevés)*, unitamente a pastelli sfogliati di venagione ed alla comparsa — accompagnata dal suono di pifferi, flauti ed altri istrumenti — dei pavoni arrostiti, dei fagiani, cigni e simili, colle loro penne, e col becco dorato; di cervi colle corna dorate, di teste di cinghiale (*hure*) colle zanne dorate, e posati su zoccoli, come capolavori statuarî.

La « desserta », o meglio: la « sortita di tavola » comprendeva i tramezzi zuccherati di credenza, e consisteva in sfogliate, ed altri pasticcetti leggeri, che venivano serviti insieme a vini dolci, e la maggior parte conci e drogati, come l'*ippocrasso*, che consisteva in vino bianco con miele e spezierie.

Il « buttafuori » veniva servito, nei grandi pranzi d'apparato, allorchè i convitati, dopo essersi lavate le mani con acque profumate ed avere « rese le grazie », passavano nelle « camere d'apparato » (*chambre de parement*) o salotti. Consistevano questi « buttafuori » in frutti canditi, in spezie differenti, oppure in semi di finocchietti, d'anici ed altre piccole *treggee*, [1] destinate a facilitare la digestione. Le dame, sgranocchiando quelle « droghe di camera » (*épicéries de chambre*), bevevano anche del vino di sugo di

[1] *Treggea* (anzi meglio *tragea*) dal greco *tragêma* ch'era un confetto di seme d'anice o di finocchio, involto nel miele e polvere di gomma arabica. Se ne faceva anche con mandorle, pignuoli, pistacchi, avellane e simili.

melograno (*grénache*), del malvasia, e dei vini aromatizzati detti *elettuarî*. Quindi venivano regalate con eleganti bomboniere o cornetti ripieni di treggee (*dragée*), ed ognuno si congedava dall'anfitrione.

In quanto ai lavori di pasticceria, se noi consultiamo gli Epularî e trattati dal trecento al cinquecento, troviamo un'infinità di cammangiari dolci, che non differiscono dagli odierni soltanto per essere in gran parte confezionati con miele anzichè con lo zucchero, l'uso del quale, veramente, non si venne generalizzando che molti anni dopo la scoperta e conquista del Nuovo Mondo; benchè: sia col ritorno dei Crociati dalla Terra Santa, sia dalle relazioni dei naviganti e dalle loro piccole esportazioni — quale oggetto di curiosità —, in Europa si conoscesse l'uso della canna da zucchero, e del liquido zuccherino (*vesou*), che riuscivano ad estrarne, colla spremitura e bollitura, alcuni popoli indiani da loro visitati.

Si sa che Goffredo di Buglione, nel 1099, si divertiva, in Siria, a succhiare dei piccoli bastoni di canna da zucchero, e che, al principio del XIII secolo, in Sicilia, gli Ebrei coltivavano, con successo, le preziose arundinacee importate dall'Oriente.

Fin dal XIV secolo, la repubblica veneta aveva intrapresa l'introduzione, in Europa, dello zucchero in pani, la cui forma è rimasta classica. Essi giungevano dall'Oriente avviluppati entro foglie di palmizio. Comunemente lo zucchero, come le spezierie

ed altre droghe provenienti dalle Indie e da altri paesi orientali, ossia dal Levante — come si diceva allora — venivano conservate dagli speziali nei loro barattoli, per uso medicinale; tantochè vi era un proverbio che diceva: « è come uno speziale senza zucchero »; perciò soltanto le persone oltremodo ricche potevano permettersi il lusso di comperare o meglio di farsi arrecare dalle galee, quando tornavano dall' Oriente, di quei pani di zucchero che profondevano nei suntuosi banchetti d' apparato con una prodigalità pazzesca, insieme alla polvere d'oro, appunto perchè il prezzo dello zucchero — a quei tempi — era, si può dire, a peso d'oro. Ed elevato si conservò ancora per varî secoli, tantochè, scriveva Brillat-Savarin, — parlando de' suoi tempi — quando qualcuno soleva dire che lo zucchero fa male, si trovava sempre qualcuno, più saggio o più economo, per rispondere: « lo zucchero non fa male che alla borsa ».

Lo zucchero, del resto — scrive il medesimo autore — si conobbe soltanto di nome, in Francia, sino al regno di Luigi XIII; cioè verso la metà del XVII secolo. In fatti, molti anni prima, il poeta satirico Scarron, lamentandosi in una sua lettera ad un amico dell'avarizia della sorella, fa rimarcare com'essa avesse fatto restringere i fori della sua zuccheriera; il che prova due fatti: quello della carezza dello zucchero e quello dell' esistenza delle zuccheriere, verso la fine del XVII secolo.

Il così detto « confetto zuccherino » degli italiani [1], che venne importato in Francia — come l'*alkermes* e tante altre buone cose, che molti italiani credono d'origine francese — da Caterina de' Medici, che, come si sa, i suoi antenati s'erano arricchiti nel commercio delle spezierie che i Pisani recavano dal Levante (detto *bombon*, in seguito dai francesi), esce pure, come lo zucchero suo padre, prosaicamente, dai barattoli dello speziale, che, specialmente pei bambini e per le damine, confezionava, sotto forma di zuccherini o di confetti, treggea e simili, delle pillole vermifughe, purgative, emenagoghe, ecc., che sovente venivano indorate, inargentate, o colorate semplicemente, e talvolta anche profumate. Anche l'ippocrasso, il marzapane, e la pasta reale, venivano fabbricate e vendute dai *spetiarii* nel XV secolo.

---

[1] Fra i così detti confetti zuccherini italiani, troviamo enumerati, nell'*Inventario dugentistico* (1291) *d'una cucina e d'un celliere*, pubblicato dal prof. Zdekauer, come appendice V alla *Vita privata dei senesi nel dugento* (Siena, Lazzari, 1896), oltre lo zucchero « bianco » e « rosato », il « confetto mandriano » probabilmente di mandorle, il « confetto gengiovo » di zucchero, la « treggea » sia « trita » (colorata?) che « bianca »; gli anaci, il gengiovo, e le noci « confette »; nonchè altre vivande confettate e zuccherate quali: le crostate, le composte di frutta, le torte, le « tartare », la « pinocchiata », la « zuchata », la cotognata, il pane « impepato » (pan speziale) e, come bevanda dolce, la « cedrata » fatta con succhi di limone e zucchero.

Nel Medio-Evo non si fabbricavano confetti o zuccherini che per i grandi signori; poichè, oltre il prezzo favoloso del costo dello zucchero, vi s'aggiungeva quello delle droghe o spezie (cannella, chiodi di garofano, noce moscata, gengevoro, ecc.) che sovente racchiudevano.

La distribuzione delle bomboniere, nei pranzi di gala — detti *corredi*, con proprio vocabolo italiano — veniva fatta per mano di paggi, di scudieri, ed alti dignitari, era considerata come il lusso più sfrenato che potessero permettersi le case principesche, e soltanto nelle grandi occasioni di sponzali, nozze, battesimi, onomastici, ecc.; oppure per celebrare qualche solenne avvenimento, come ricevimenti di ospiti cospicui, elevamenti a grandi cariche e dignità, e simili [1]. E, sul principio, non a tutti i convitati

---

[1] Dai conti del tes. gen. dei Duchi di Savoia, riferiti dal Cibrario nella sua *Economia politica del medio-evo*, si deduce come l'uso delle treggee (mandorle dolci, semi di finocchio rivestiti di zucchero cristallizzato), fosse molto in uso alla corte di quei duchi, poichè vengono menzionate sovente, come pure le confettiere o *dragers*. In seguito, alla corte di Piemonte, crebbe l'uso di regalare, a cadaun invitato, specialmente nei pranzi nuziali e battesimali, un cartoccio o cornetto *(cornet)*, oppure una scatola o *dragéoir*, ripiena di confetti o traggea *(dragée)* grossa e piccola, oppure di frutti canditi, provenienti specialmente da Genova, che fu sempre rinomata per queste sorta di confetture. Negli archivi della città di Torino, esiste — a proposito di zucchero — un decreto, in data

venivano regalate le bomboniere; ma soltanto a colui od a colei che si desiderava onorare; ai personaggi più d'alto grado ed alle loro gentildonne, mentre gli altri si contentavano di « mangiare cogli occhi » quelle confetture.

Però, nel « *Libro delle spese per la vegnuda de l'imperadore Federigo III* » in Ferrara (1452), che il compianto conte Alberto Gandini di Modena pubblicò, esumando i documenti dagli Archivî privati degli Estensi; come pure in occasione del banchetto di nozze del duca Ercole I (4 luglio 1473), noi troviamo che le scatole di confetti regalate agl'invitati salgono ad una quantità sin'allora inaudita. Per la *vegnuda* dell'Imperatore tedesco, montano a duemilaseicento le *schatolle da conficione* che Mastro Franceschino da Zenaro ebbe a preparare; ed erano queste riempite di *trasea ranzata* (treggea aranciata), *trasea imperiale, mandorle tostade, pignocade* (1), *anixi confeti, mandorle confete, coriandoli*. Oltre a questi confetti

---

del 21 dicembre 1680, emanato da madama reale Maria Giovanna di Nemours, in nome di suo figlio, sotto tutela, il duca Vittorio Amedeo II, che concedeva: *che li suoi conseglieri et ufficiali della città di Torino godessero d'una regalia di libbre quattro di zucchero;* donativo, per quel-l'epoca, molto di pregio.

(1) Qui le *pignocade* devono intendersi quali pignuoli inzuccherati, detti latinamente da Hermolao barbaro: *pugillares ex nucleis pineis et saccaro;* così pure delle mandorle, delle avellane ed in Sicilia dei pistacchi, come ancora modernamente si usa.

zuccherini, nel giornale delle spese di credenza della Casa d'Este, son menzionati i *marzapani dorati,* che pare fossero situate tra due *nievole,* come si pratica per i torroni, poichè, più sotto, dettagliando le singole spese, sta scritto: « *1200 mazzi de nievole, per conficionare li ditti marzapani* ».

Così, pure, troviamo menzionati i *zaldoni* (cialdoni) all'acqua di rosa, che, probabilmente, servivano per accompagnare il lattemiele; e, come, raffinamento di servizio nei « buttafuori »: *oldani de zucharo muschiadi* (probabilmente per profumarsi la bocca); così, pure, gli stuzzicadenti sono profumati e dorati.

In un altro foglio del detto giornale o diario dell'Archivio Estense del XV secolo, sotto la rubrica di *spese de spezieria,* troviamo più volte citate le provviste *de zucharo* consegnate, or a *Mastro Francisco Chiario,* or a *Mastro Ludovico de Nicolin, per preparà rinfreschi, zuccheri, marzapani, limoni siroppati et altre confetioni.*

Nel *Zibaldone* di Messer Giovanni Rucellai, nella descrizione delle cospicue nozze ch'ebbero luogo a Firenze, nella domenica dell'8 giugno 1466, tra il giovine Bernardo Rucellai e la Nannina figlia di Piero dei Medici e nipote di Cosimo il Vecchio, noi troviamo che nel festino e relativo banchetto dato in quella fausta occasione, uscivano fuori, a un dato momento, in sul palchetto, venti confettiere di pinocchiati e di zuccherati, che si distribuivano a profusione. Nel banchetto di nozze ch'ebbe luogo a Bo-

logna, il 29 gennaio 1487, per il maritaggio di Annibale Bentivoglio, vennero distribuite — scrive il Nadi, nel *Diario Bolognese*, pag. 123-124 — trecentocinquanta libbre di confetti, ai convitati.

Nel convito, fatto a Pesaro, nel maggio 1475, in occasione delle fauste nozze di Costanzo Sforza — figlio d'Alessandro e nipote del famoso Francesco duca di Milano — con Camilla d'Aragona, ed al quale assisteva il grande Federico d'Urbino e donna Ginevra Bentivoglio, sorella dello sposo, « la prima portata (V. Codice 899 della Bib. Vat. Urb.) fu di canditi e confezioni napoletane, indi paste e pinocchiate »; il che prova: che anche nell'antico Reame di Napoli ed in Sicilia — come vedremo in seguito — i canditi (forse d'importazione araba?) ed altre confezioni, fossero molto rinomate, al pari di quelle di Genova, di Ferrara; e che le paste, come i *marzapani* e le *pignocate*, venissero servite in principio di tavola. Anzi, si potrebbe affermare, che i marzapani fossero, nel Medio-Evo, tanto in voga da essere considerati, in seguito, come « dolci ordinari ».

Infatti, crescendo in Italia il lusso dei conviti, specialmente per le indorature, ossia composizioni o alzate artistiche in confezioni di zucchero che venivano a costare somme enormi, volendo il Senato di Venezia mettere un freno a queste spese rovinose per tante famiglie, emetteva decreti e bandi dove, tra le altre inibizioni, erano vietati gli ornamenti di zucchero e le confetture, che non fossero *marzapani*

o dolci ordinari [1]. Quanto poi ai Rettori di terraferma, essi non potevano, sotto pena di 200 ducati, imbandire altre vivande che quelle permesse a Venezia, nè mandare doni in confetture e canditi, sotto pena di ducati dugento.

Così, pure, il Mazzoni-Toselli cita, per la città di Bologna, degli editti suntuari restrittivi, datanti dal 1294, dove vien ordinato che, nei banchetti nuziali, non si possa mangiare più d'una sorta di pasticci dolci (tra cui le famose *sfrappole*), nè canditi di qualunque specie, eccettuate le cotognate ed i confetti ordinari. Giovanni Musso, il cronista Piacentino, parlando dei conviti dei piacentini nel 1388, fa rilevare il lusso e lo scialo di confetti di zucchero et altre buone spezie, di torte, di giuncate con zucchero, e di *fluger* (frutta?).

Per Firenze, si rileva dall'*Inventario e Regesto dei Capitoli del Comune* del XIII secolo, che, nell'asciolvere del mattino, il *pinocchiato*, la *marmellata*, la *zucca confetta*, non poteva eccedere le due oncie per persona.

È per avventura per questo motivo che, nel *Registro delle Spese fatte per la mensa dei Priori di Firenze*, nel 1344 (riportato nell'*Archivio Storico Italiano* da G. L. Viesseux, disp. IV, del 1897, Firenze), si trovano raramente registrate le spese per uova,

---

(1) *Archivio di Stato*. M. C. (13 e 17 sett. 1549. Term. Prov. 21 gennaio 1559).

farina e latte onde comporre tartare, torte e simili, mentre in quello del gennaio-febbraio 1477, poco meno d'un secolo posteriore, spesseggiano le spese per farina, zucchero, spezierie, canella, mandorle per confezioni; così, pure, i cialdoni, che ricorrono sovente, e comperati quasi sempre in numero di 94 per volta; ma però, in soli due mesi, v'è soltanto menzionata una « torta marzapane ».

Il fin qui detto varrebbe a provare, come, in Italia, malgrado la carezza dello zucchero, l'uso di questo fosse relativamente diffuso anche nel ricco ceto borghese e persino nel medio; superando, anche in ciò, tutti gli altri popoli Europei, compreso i francesi; poichè, se si deve credere ai loro cronisti alimurgici, nel 1370, la provvista della regina di Francia, Giovanna di Borbone, moglie di re Carlo V, si riduceva a 4 pani di 5 libbre ciascuno; e, sotto Enrico IV, lo zucchero non si trovava altrimenti che dai farmacisti.

In Italia, specialmente a Venezia, lo zucchero veniva sparso a larga mano, come pure la canella in polvere su molte vivande, ed entrava nella composizione di altre non dolci, oltre a quelle dolci, quali sarebbero: le *tartare,* le *fogaze*, il *panatone,* il *panforte,* il *pan pepal,* il *pan d'oro*, le *pizze*, le *crostate*, le *ciambelle* e tanti altri camangiari dolci, che comunemente si confezionavano dalle massaie, in casa, particolarmente in occasioni di feste e solennità.

Così, vediamo registrato, nel *Libro de la interata*

(c. 48 v.) dell'Archivio Estense, precisamente alla data dell'11 novembre 1465, che il Duca Borso consegnò al suo *seschalco, ducato uno d'oro per metere in la focaza, la sera di San Martino.*

Comuni erano pure — come vivande dolci casalinghe — le *mandorlate* e le *pignoccate* (ora più conosciute sotto il nome di *torrone* o *nougat* dei francesi, dal basso latino *nucatus,* ossia « nociato », cioè fatto con noci) e le confetture, cioè le frutta sciroppate, confette e candite ([1]).

In quanto ai frutti canditi — come lavorazione industriale e con tanta perfezione da potere essere esportati non solo in tutta Italia ma anche all'Estero, — furono rinomati specialmente i Genovesi, oltre i Ferraresi, i Napoletani e Siciliani, ecc.

Infatti, negli annali genovesi dello Stella, vien riferito che, nel banchetto offerto dalla Signoria di Genova al re di Cipro, il 6 febbraio 1416, tra le

---

([1]) Nel *Libro di cucina* del XIV secolo, del codice Casanatese, scoperto dal bibliotecario Ludovico Fratti, troviamo già la ricetta (CXXVII) che c' insegna *a chonfetare mandole et persiche fresche et noce fresche, che vogleno essere zovenette, nè dure, nè tenere;* nonchè la ricetta (CXXIX) che insegna *a confetare zucche per dui modi;* quindi (CXXXII) *a fare confetti per mella apio o de pome paradiso;* nonchè (CXXXIII) *a fare codognato bono vantaggiato; a fare ranciata bona et delicata;* come, pure, a confezionare certi pasticcetti dolci (CXXVIII) *detti bozolati de moneghe,* che i veneti chiamano *bozolai.*

molte vivande dolci, recate intorno dai più prestanti famigliari del doge, vi erano i più deliziosi frutti canditi.

Nella cena imbandita da Ercole d'Este, duca di Chartres, al duca di Ferrara suo padre, alla marchesana di Mantova e ad altri principi illustri, il 24 gennaio 1529, furono, tra molte specie di confezioni, serviti *piatti venticinque di cotognata et persiche* alla genovese.

Enrico IV di Navarra, quindi re di Francia, adorava le confetture di Genova, e non mancava mai di servirsene, come mezzo di seduzione, presso le damigelle d'onore ch'egli corteggiava più particolarmente. Al matrimonio di Enrico IV con Maria dei Medici — narra un cronista di quell'epoca — dopo il primo servizio, la tavola si divise in due parti, automaticamente, e su dal suolo sorse un altro tavolo, carico di frutti squisiti e di confetture di Genova.

Anche i fiori canditi furono una specialità dei Genovesi e dei Nizzardi.

Tutto ciò vale a dimostrare, ed altri esempi lo dimostreranno maggiormente in seguito, come l'arte del candire le frutta avesse raggiunta l'eccellenza in varie regioni italiane, e per opera d'italiani, che furono maestri od artefici presso altre nazioni, le quali, probabilmente, si fecero un merito di quanto appresero da noi, in tutti i rami dell'arte del pasticciere, offelliere e confetturiere.

In carta del 1350, nell'archivio di Genova, vedesi notato Nicolò da Recco, *speciarius*, figlio di g. m. Domenico da Recco, confettiere. Il 2 dicembre 1487, per atto del notaro Nicolò Raggio, i confettieri di Genova, in numero di 67, fanno alcuni ordinamenti relativi all'amministrazione della già costituita loro consorteria ed all'ammissione degli allievi nell'arte. Così, pure, nei capitoli del 1383, troviamo che, nel prescrivere le tariffe pei fornai, detti *pancogoli*, verso i' *casanis* (clienti che fanno il pane od altre vivande in casa), vengono enumerati i seguenti camangiari: *fugaciis, placentis, canestrellis, altroclea magna et parva, tortelo magno, tiana, scribilitia*, il che proverebbe, come anche i semplici particolari o *casani* confezionassero: il *panettone* a Milano, il *pan d'oro* a Verona, il *pan forte* a Siena, le *fogaze* nel Veneto, le *stiacciate* e le *ciambelle* a Firenze, le *pizze dolci* a Napoli, il *pan pepal* a Bologna, il *bussolato* a Brescia, i *maritozzi* a Urbino, il *pan döce*, i *canestrelli* (ciambellette), a Genova; così, pure, le focaccie, le placente, le torte, e simili; tutte vivande, in parte collo zucchero, in parte col miele, ma che indicano una certa quale agiatezza e signorilità anche nel ceto borghese.

E questa agiatezza e signorilità diventa lusso, sfarzo e svariata collezione di vivande dolci, ed artistica composizione nei tramezzi zuccherati, quando si compulsano le cronache delle varie città italiane, dove sono riferite le descrizioni dei banchetti, festini e

corti bandite, ch'ebbero luogo in occasione di nozze cospicue e di altri fausti avvenimenti presso le fastose Corti Italiane, che sorpassavano in lusso, ricchezza e sentimento artistico, tutte quelle d'Europa, concorrendo a far assurgere l'arte del banchettare e del preparar conviti, specialmente per quanto concerne la dulciaria, ossia le *dorature* e le confetture, ad un complesso armonico di tutte le arti belle, alla fusione euritmica per l'appagamento di tutti i sensi. Prova ne sia, che, soltanto nelle Corti sovrane dei principi e dei signori dei cento grandi feudi italiani, si vide lo sfavillìo degli smalti delle prime stoviglie artistiche [1] di mastro Luca della Robbia e dei suoi nipoti (maestri, in seguito, del Bernardo de Palissy creatore della ceramica francese), lo scintillìo iridescente dei vetri di Murano e delle cristallerie di Venezia, vagamente dipinti ed istoriati, spiccanti,

---

[1] Quando già, sino dalla metà del 400, Luca della Robbia, quindi il nipote Andrea ed i pronipoti Giovanni, Girolamo e Luca, ornavano le mense dei principi italiani delle loro artistiche ceramiche di Faenza, di Gubbio, di Montelupo, d'Urbino (che lo stesso divino Raffaello non sdegnava dipingere); nelle corti straniere, invece, si servivano comunemente ancora di taglieri di pasta e di piatti di stagno e di peltro, riservando soltanto quelli d'argento nei banchetti d'apparato. In un articolo del regolamento pel servizio della casa di re Enrico VII d'Inghilterra, figlio di Caterina di Francia, nella prima metà del secolo XVI, raccomandasi d'aver cura « dei piatti di legno e dei cucchiai di stagno ». Senza commenti!

insieme alle argenterie artisticamente cesellate da orafi rinomati, come Benvenuto Cellini, o niellate e smaltate da incisori come Maso Finiguerra, sulle mappe candide, adorne di merletti a frangia d'inestimabile valore, insieme ai mantili con frappe policrome, che servivano a coprire i piatti e particolarmente i vassoi d'argento, ed i « quadri » o « colmi » da treggea, artisticamente dipinti e miniati da celebri pittori, come quello col *Giudizio di Paride,* che si trova al Museo Nazionale di Firenze, nella collezione Corrand (prima metà del 400) e quelli conservati nella Galleria degli Uffizî — detti « colmi » o *scudelle da parto,* perchè servivano a contenere confetti, treggee, frutti canditi, ed altre leccornie che venivano regalate alla puerpera, dopo il battesimo dell'infante — e, tra quelli, oltre ai due menzionati nell'inventario di Lorenzo de Medici il Magnifico, una scudella, in fine majolica, dipinta dallo Stesso Spotorno; alle posate d'argento, comprese le forchette (che comparvero soltanto molti anni più tardi alla corte di Francia), alle saliere, alle peperiere, ed ad altri utensili da tavola, e particolarmente alzate d'argento, artisticamente lavorate, per contenere confetti ed ogni sorta di confetture; così, pure, sugli abachi intarsiati e scolpiti, scatole e cornetti da treggea per i « buttafuori ». Troviamo — come si legge nelle Cronache fiorentine del principio del XVI secolo — che degli artisti sommi, quali: Andrea del Sarto, Roberto Lippi ed altri pittori, scultori, architetti, orafi, della So-

cietà del *Pajuolo,* in casa di G. Fr. Rustici; di quella della *Cazzuola,* a Firenze, e delle Società della *Calza* e degli *Ortolani* a Venezia, in casa Pisani a San Laternian e in casa Venier a Sant'Angelo, non isdegnano, anzi volenterosamente si prestano nel mettere a contributo la loro feconda vena immaginativa, per costrurre macchine, ferculi ed erigere trionfi, tempî, statue ed altre concezioni architettoniche e figurative, in pasta reale, in croccante, in mandorlato, in zucchero filato e simili, onde rendere la mensa, una vera esposizione artistica in lavori di pasticcieria, di credenziaria, e di confettureria, d'una genialità che solo da simili artisti si poteva ottenere (1).

Per la storia dell'arte dulciaria in Italia e del progressivo sviluppo della pasticceria e confettureria, credo utile riferire, oltre ad alcuni già accennati, i servizi di *dorature* e di *buttafuori* ed altri di credenza che, man mano, andarono evolvendosi nei varî banchetti e conviti sontuosi ch'ebbero luogo in Italia, dallo scorcio del Medio-Evo al Rinascimento, e via dicendo.

---

(1) Più tardi, verso la fine del XVIII sec., Antonio Canova, ancor giovinetto, un giorno essendo stato assunto come aiutante, in occasione di un banchetto solenne, nelle cucine del senatore veneto Falier, suo protettore, modellò un leoncino di burro, per antipasto, tanto bello e di fiero atteggiamento, che n'ebbe lode dai convitati e segnò il principio della sua luminosa carriera artistica, poichè venne dal Falier stesso allogato presso lo scultore Giuseppe Bernardi, detto il *Torretto.*

Così, primieramente, come si legge nella lista cibaria del sontuoso banchetto ch'ebbe luogo a Milano nel palazzo ducale di piazza dell'Arenga, in occasione del maritaggio di Violanta figlia di Galeazzo II Visconti e di Bianca di Savoia sua consorte, con Lionello, figliuolo del re d'Inghilterra, (25 giugno 1368), noi troviamo i marzapani, e le pignocate dorate, le torte grandi verdi inargentate; persicate e confetti a varie foggie.

Nel pranzo solenne dato a Roma, il lunedì di Pentecoste del 1473, dal cardinale Riario, in onore di Eleonora d'Aragona, sposa del duca Ercole d'Este, si rileva che, appena i convitati furono seduti a mensa, vennero arrecati, su dei vassoi detti *quadri*, dei pani dorati, pignocate indorate colle armi del duca; quindi, dopo la terza imbandizione, cambiate le tovaglie e dato alle mani acqua odorifera, vennero serviti quadri pieni di fiori con pignocate, cerese in tazze con vino di Tiro, marasche in tazze, ecc. In confezioni furono presentate le « forze d'Ercole » poi castelli con torri di zucchero e dieci navi colle vele e corde fatte di confetti, e piene di ghiande di zucchero.

Quando Ginevra, figliuola di Alessandro Sforza, signora di Pesaro, in età di soli 12 anni andò sposa a Sante Bentivoglio, nel maggio 1454, ebbero luogo, a Bologna, dei festini e corti banditi sulle piazze; e davanti al palazzo Bentivoglio, v'erano statue che versavano vino bianco e vermiglio. La piazza intorno

era addobbata di arazzi, con due credenze ai lati della strada, sulle quali brillavano le argenterie ed i vassoi ripieni d'ogni sorta di confetture.

Tra i ricchi doni fatti agli sposi — e numerati dettagliatamente dal cronista bolognese M. A. Bianchini — vi furono 24 scatole di confetti, presentate dal Cardinale Legato, e 29 altre scatole, pure di confetti, presentati da varie altre persone.

Per le nozze, ancor più splendide di quelle di Sante, cioè quelle di Annibale Bentivoglio, ch'ebbero luogo a Bologna, nel 1487, dove le feste ed i banchetti durarono per quattro giorni continui — come narra il Conte Gozzadini —, la sera del 29 gennaio fu servito un sontuoso pranzo che durò sette ore, nel quale furono servite 28 vivande:

« V'erano volatili e quadrupedi vestiti delle piume e delle pelli loro ed in atto di volare o di correre; castelli di zucchero con entro uccelletti vivi, che, a un dato momento, se ne fuggivano; ed altri che racchiudevano conigli ed un porchetto vivo, che faceva sforzi per uscirne, e grugniva e si arrampicava sporgendo la testa fuori dei merli ».

Il Salimbeni ricorda, fra le vivande di questo lucculliano banchetto, « certi porchetti dorati, con un pomo in bocca, uccelli d'ogni specie, gelatine, frutta, confetti, berlingozzi, marzapani di smisurate proporzioni e confezioni d'ogni sorta ». In quei banchetti, del resto, tutto era dorato, dalle pagnotelle di pane, dai gusci delle ostriche e delle uova, alle zampe,

ai becchi dei pavoni, fagiani, aironi, cigni e simili. Perfino le scope, che servivano a spazzare il pavimento dai petali di rose piovuti dall'alto nel banchetto, come in quello per le nozze di Costantino Sforza con Camilla d'Aragona, erano di fronde di mirto dorate; come, pure, le torcie di cera, le candele, gli stuzzicadenti erano dorati.

Nel pranzo dato dal maresciallo Trivulzio in occasione delle sue nozze con Beatrice d'Avalos d'Aquino — riferito dal cronista milanese Morigia — nella prima imbandigione, compaiono «i pasticci di granelli di pino e zuccaro con focaccie di mandorle a forma di marzapane con *ritorti* misti ad oro»; come XII vivanda, o tramezzo zuccherato, «un *mistion* d'uova, latte, salvia, farina e zucchero; cotogni in zucchero» nella XIII vivanda; ed altri cibi di zuccaro e miele, per XIV vivanda; e, finalmente: «Torte e confezioni *delicatamente acconcie*».

Nel famoso banchetto offerto a Bianca Maria Sforza, quando andò sposa a Massimiliano I, re dei Romani (29 Dicembre 1493), leggesi, nelle cronache lombarde, che, sulla credenza, vi erano «*trentatrè confettiere, due bacile et quadri rari*».

Tra le 19 portate, vi era «*un lutio* (luccio) *in zeladia, cum homini et done in pedi, composte d'amandole peste, piatto che fu accompagnato con trombe onorevolmente*. Vengono pure menzionate «*le lasagne infarcite, facte con obiade in triangolo cum russumi et zucharo candito; un porco spino, le cui spine erano*

garofani con la panatta indorata; e leoni dui de amandolato, un monte de pasta, cum ove, butiro, zucharo, marzapane in forma de torta impillotato de cinamomo, obiade de pasta cum zucharo, frescaroli da pasta cum spetie».

Mel convito dato, nel 1501, dal duca Ercole d'Este, in occasione del matrimonio di suo figlio Alfonso I, con Madonna Lucrezia Borgia, vedova del duca Sforza di Pesaro, «nella sala da pranzo, una grande fontana zampillava, dalle sue 12 cannelle, varie specie di vini, e sulla tavola figuravano 24 immensi castelli fatti di zucchero, in modo veramente artistico».

Nel 1526, a Venezia, per le nozze del Doge Lorenzo Priuli, con Zilia Dandolo, ebbe luogo un festino notturno, dove, sulla piazza San Marco, «360 uomini, divisati a un modo, ciascuno sollevava un piatto d'argento ricolmo di confetti e di dolci, in mezzo a cento torcie portate da giovinetti vestiti di seta; i quali tutti, per le gradinate del palazzo entrati nel salone, distribuirono quei dolci ai convitati».

Ma, in fatto di lavori in zucchero, a Venezia spettava la palma, quando, nel 1574, in occasione della festa per l'arrivo di Enrico III, re di Polonia, questo giovane monarca di casa di Francia trovava imbandita, nella gran sala del Consiglio dei Dieci, una colazione tutta composta di zucchero. «Le tovaglie, le salviette, i piatti, i coltelli, le forchette, il pane erano di zucchero, e così ben imitati, che

il re ne rimase piacevolmente sorpreso, allorchè la salvietta, ch'egli credeva di tela, gli si ruppe tra le mani.

« Nella sala dello scrutinio erano state apparecchiate due altre tavole cariche di confezioni e figure di zucchero. Il piatto dinanzi ad Enrico rappresentava una regina seduta sovra due tigri, che avevano disegnato sul petto le armi di Francia e di Polonia. A destra della mensa reale, due leoni con una Pallade ed una Giustizia; a sinistra, un San Marco e un Davide; sulle altre tavole erano sparse figure di cavalli, di alberi, di navi, ecc. I piatti furono mille dugento sessanta, e trecento le figure in zucchero dispensate alle gentildonne che vi assistevano, in numero di dugento, biancovestite, con ricchissime gonne e rifulgenti d'ogni artistica bellezza ».

Una consimile imbandigione, ma con minor sfarzo di dolciumi, era stata precedentemente servita, pure a Venezia, nel 1493, *in palatio dogale* a Beatrice, moglie di Lodovico il Moro, che essa stessa descrive in una sua lettera conservata nell'Archivio di Stato di Milano, nella quale dice, che « *la collatione era composta di diverse cose tute lavorate de zucharo, dorate, che facevano il numero de 300; cum infiniti piatti de confectione, et cope da bevere in mezo, li quali tutti se destenderono per la salla, che fu un bellissimo spetaculo* ».

Sulla fine del 1517, al Castelcapuano di Napoli, in occasione che Bona Sforza si sposava con Sigi-

smondo re di Polonia, ebbe luogo un sontuoso banchetto. S'andò in tavola alle diciasette — scrive il cronista di quell'epoca, Giuliano Lassero, nei suoi *Giornali* — e l'ordine del convito fu questo: « *In primis: pignolata* in quattro, con *natte ed attonnata* ». La pignolata o pignoccata, come ebbi a far rimarcare, serviva, a quei tempi, d'antipasto, insieme al marzapane ed altri pasticcetti che oggigiorno si servono in fine di tavola; così le *natte* erano panne di latte rappreso, e l'*attonnata* era una specialità di confettura napoletana.

All'ultimo — scrive il cronista suddetto — si diedero: *le pizze pagonazze, le pastitelle de zuccaro per tutte le tavole. Alla tavola della signora Reina, con detto misso, castagne de zuccaro con lo scacchiero, le nevole et procassa. Confietti et l'acqua a mano di buon odore* ». Ciò dimostra che già si conoscevano i *marrons glacés*, tanto stimati da essere soltanto presentati alla tavola della Regina; le *nevole (dette* anche *pampuglie* dai moderni napoletani, cioè truccioli di legno piallato) erano le *cialle*, così dette, o *fiocchi, cenci, bioccoli* dei toscani, oppure *oblio* dei piemontesi, che si mangiano col lattemiele; il *procassa* è una corruzione della parola *ippocrasso;* le *tartette* erano paste dolci secche; e dopo essersi tutti lavati le mani con acqua di rose, la regal sposina regalò ai convitati i confetti di rito.

Vincenzo Cervio, che fu scalco del Cardinal Farnese, nel trattato: *Il Trinciante*, così descrive il ban-

chetto fatto in occasione delle nozze del principe di Mantova, nella primavera del 1581. « Si accedeva per cinque gradini ad una tavola coperta da un baldacchino, sotto il quale sedevano i principi, i duchi e i cardinali. Nel mezzo della sala, cento gentildonne, riccamente abbigliate, erano assise intorno ad una mensa, risplendente di cristalli veneziani ». Dopo avere parlato dei primi servizî, così prosegue lo scalco cronista:

« *Vi erano anco tre statue grande di pasta di marzapane, di altezza di quattro palmi, l'una. A una era il Cavallo di Campidoglio, del naturale; l'altra un Hercule con 'l leone et l'altra un Alicorno con 'l corno in bocca al Drago. Vi erano poi diuerse cose che la tavola era piena, cioè di gelo, bianco mangiare di mezzo rilieuo, Tazze di mostaccioli, Biscotti reali, Pignocetti, Morseletti, Pistachiati, Tortiglioni, Pizze sfogliate, offelle alla Milanese, Ginestrata, Pappardelle alla Romanescha dorate, vua fresca, Frauole con zuccharo sopra. Le salviette erano mirabilmente lauorate in diverse foggie, con colonne, archi et triomphi, che facevano bellissima uista, con infinite bandirole di diversi drappi indorate con le armi di tutti li Signori che erano a tavola* ».

« Quando Federigo III visitò Napoli, re Alfonso spese in onorarlo centocinquantamila fiorini, e fece fare un desinare che mai il simile, ove vivande splendidissime si mangiavano in piatti d'argento, confetti d'ogni specie si gettavano, le fontane zampillavano

di vino greco e moscatello ed ognuno poteva berne in tazze d'argento » — così narra il Facio, nella sua cronaca, lib. X.

Termino questa già numerosa serie di relazioni di banchetti sontuosi o *corredi* ch' ebbero luogo nelle Corti principesche e nelle Case doviziose di varie provincie d'Italia, le quali serviranno a provare, *ad abundantiam*, quanto l'arte dulciaria progredisse — a partire già sino dal XIII secolo — per assurgere in seguito a vera concezione artistica, nell'estrinsecazione geniale di tutte le sue « mille figure » (1).

(1) Per dare soltanto un'idea della svariata quantità di paste e pasticcetti dolci, dirò che in fatto di *cialde* e *cialdoni* e di fritole dolci, abbiamo: gli *oblìò*, le *nievole*, i *fiocchi*, i *cenci*, i *bioccoli*, gli *apostoli*, le *pampuglie*, le *cialle*, le *frappole*, le *mistochine*, i *galani*, i *crostoli*, le *fanfaluche*, le *panzanelle*, le *papardelle*, gli *intrigoni*, i *fiadoni*, i *brigidini*, le *frittole*, i *pucedruzzi*, ecc.; come amandorlate, pignoccate, nociate, abbiamo, oltre il *pan nociato*, di Fano, i *maritozzi* d'Urbino, il *zalett* di Ravenna, i *nocciolini* di Chivasso, gli *ossi da morto*, gli *straccadenti*, la *petra fennula*, i *torroni*, i *mostaccioli*, la *copeta*, il *pan forte*, le *spongate*, il *pan pepato*, il *pabassinus* dei sardi, ecc., come biscotti: i *bucellati*, i *cantucci* toscani, i biscotti di Portoferraio e quelli del Lagaccio di Genova, i *baicoli* veneti, oltre ai così detti biscottini uso Novara e *bicciolani* di Vercelli, ecc., come ciambelle, da quelle toscane e *corolli* d'Elba, a quelle vetrate o verniciate colla chiara d'uovo per Pasqua, o coll'uovo duro colorato infitto nella pasta, ai *ciaudeu* (cialde o salde, perchè vengono saldati i due capi della pasta) di Nizza, al *bensone*

Nè dimenticherò la Savoia — culla della nostra gloriosa Dinastia —, nè il Piemonte, dove questa fondò il suo primo trono reale, e da dove, in seguito, prese le mosse per venire ad assidersi su quello italico, in Roma, proclamata finalmente capitale d'Italia.

Secondo le cronache dei primi conti di Savoia, si deve ad uno di questi, verso la metà del XIV secolo, l'avere introdotto, per il primo, la moda, nei pranzi d'apparato, specialmente in occasione di grandi solennità religiose o politiche, dei pasticci giganteschi. Così ebbero origine i famosi *gâteaux de Savoye*, che venivano arrecati in tavola da araldi o da paggi montati a cavallo e di tutto punto armati, e divi-

---

di Modena, alle *brassadelle* Emiliane, ai *canestrelli* di Genova e di Caselette, ai *taralloni*, *taralli*, *tarallini* dei meridionali; come stiacciate o placente toscane, le *offelle*, ed il *berlingaccio* tradizionale pel carnovale, il *bussolà* dei bresciani, le *fogazze* venete, le *pinze* friulane, le *pizze* napoletane e romane, le *crescenze* per l'Epifania, la *coddura* siciliana, ecc.; come torte ed altre paste ripiene di frutto, lattemiele: quelle *trentine* e *toscane*, le *crostate*, la *giobana*, la *tronda*, il *zelten*, i *fagottini*, *cobeletti*, i *raffioli*, la *cassata* o *zuccata* siciliana, i *timballi* e *pasticci*, i *canoloni*, i *sossamelli* ecc.; come amaretti, una quantità sterminata, da quelli di Genova, d'Acqui, di Saronno, di Gavirate, di Canobbio, di Ferrara, fino a quelli di Oristano; senza contare i varii panettoni, pan dolci, pan d'oro, pan gialli, di pastareale, papale, *nadalin*, *pudricca* e simili per Natale, Pasqua, Epifania, e le specialità di dolci secchi e *ricciarelli*, *cavallucci*, *copate* di Siena, *resta* di Como, *sfinciuni* di Sicilia, *pirrichitos* e *carta musica* di Sardegna.

sati in *bliau* (azzurro), colla croce rossa dello stemma sabaudo sul petto. Il primo *gâteaux de Savoye,* secondo una cronaca o tradizione del Sciablese, sarebbe dovuto al giovine conte Amedeo VI che, nel 1348, allora appena quattordicenne, in occasione del passaggio per Chambery di Carlo di Lussemburgo, il quale rimase alcuni giorni al castello ospite di Margherita di Savoia, vedova del marchese Giovanni di Monferrato e tutrice del giovine conte, immaginò, d'accordo col suo pasticciere, di fare una grata sorpresa al principe straniero.

Al « buttafuori », il giovine Conte Verde apparve, tutto vestito in gran gala, montato su d'un cavallo riccamente bardato, tenendo, nelle proprie mani, un enorme pasticcio drizzato su d'un quadro d'argento; questo dolce rappresentava il maniero del conte di Savoia, con intorno le montagne ricoperte di neve; il tutto dominato da un diadema imperiale.

Che significava ciò?.... Offrendo al suo ospite — ch'era uno dei cinque pretendenti ovvero aspiranti alla corona imperiale di Carlomagno — quel pasticcio allegorico, il giovane Amedeo intendeva fargli omaggio dei suoi beni e dichiararsi suo vassallo, riconoscendolo come il solo degno di cingere il diadema di Carlomagno?.....

Comunquesiasi, questo bellissimo atto di cortesia squisita e di fine politica ottenne il desiderato scopo. Carlo di Lussemburgo, essendo stato eletto imperatore d'Allemagna sotto il titolo di Carlo IV, nominò

il Conte Verde vicario generale dell'Impero; quindi la contea di Savoia venne eretta in ducato; finchè la Casa Sabauda divenne Casa Reale, mediante la protezione dei discendenti di Carlo IV.

Così, come si vede, il pasticcio del giovine Amedeo VI portò fortuna alla sua famiglia, alla sua Casa.

Questo dolce, che una volta si faceva cuocere due volte come il biscotto, continua ad essere una delle migliori e più antiche preparazioni della pasticceria, sempre noto sotto il nome di « Savojardo » ossia di *Gâteaux de Savoye*. Così, pure, esistono ancora i biscotti detti « Savoiardi ».

Al Piemonte si deve, per avventura, quel delizioso camangiare, che probabilmente è la trasformazione della *russomada* in *Jambajon* o zabaglione.

Si narra che Carlo Emanuele I, duca di Savoia, detto il *Grande*, proteggesse, oltre che le scienze, le lettere e le belle arti, anche l'arte culinaria e dulciaria, tantochè concesse patenti di nobiltà a due suoi cuochi ed allo scalco addetto alla sua mensa. Patrono dei cuochi e pasticcieri torinesi è stato, per molto tempo, S. Pasquale Baylon, al quale le corporazioni dei cuochi e limonattieri aveva eretto un altare nella chiesa di San Tommaso a Torino.

Ora, alcuni etimologhi vorrebbero fare derivare la parola *jambajon* da una corruzione dialettale di Sant Baylon, il protettore dei lavoratori della mensa torinesi. Se non è vero è ben trovato. Vuolsi eziandio che questo delizioso camangiare fosse stato servito,

per la prima volta, alla mensa del prefato duca di Savoia, sullo scorcio del XVI secolo, e che al duca fosse tornato assai gradito.

Lo zabaglione, sia fatto all'antica che alla moderna, costituisce una vivanda di consistenza cremosa che rappresenta, già per sè stessa, — come quella che è composta di tuorli d' uova sbattuti con zucchero e vino, frullati a dolce calore sul fuoco — una vivanda sostanziosa, sana e corroborante; oltre che si presta, meglio della crema e della panna, per riempire varî pasticcetti, come i *canonett* e quelle frittole o *beignets* note sotto il nomignolo di *choux*.

In quanto a quel pane di forma fistolare, detto *grissin,* sembra — secondo l'avviso del Cibrario — debba rimontare ad una origine abbastanza antica; però se n'ignora la data. Le cronache narrano come il medico Pecchio di Lanzo avesse guarito il giovine duca Vittorio Amedeo II, bandendo ogni medicina e nutricandolo soltanto di grissini immollati nel latte o nel brodo. Si fabbricano grissini dolci.

Rinomati anche, *ab antiquo*, gli *obliò* o cialde che si mangiano tuttora colla panna di latte montata o lattemiele, detta *fioca* (neve). Così pure sono vantate le torte sfogliate e quei pasticcetti di pasta sfoglia detti *torcett* che si mangiano al mattino col *biccerin* (caffè e latte). Oggidì Torino è celebre per le sue deliziose caramelle — le prime del mondo — e per tanti altri lavori di fantasia in cioccolato, come i « gianduiotti » che divennero di fama universale. In

fatto di frutta confette, mi piace di ricordare i *gesti* (buccie d'arancio confettate) di Carignano, le grosse noci col mallo candite ed i bei marroni canditi di Cuneo. Come liquori, il *ratafià* d'Andorno, la « menta glaciale », il *nócino* di Saluzzo, il *ginepì* d'Aosta, ed il famoso *vermouth*, il re degli aperitivi.

★

Ho accennato, parlando dell'influenza della civilizzazione araba, ai *scherbet* o sorbetti ed a varî lavori di gelatteria dove i Siciliani, i Napoletani, i Veneti e Fiorentini specialmente si resero celebri, perfezionando e diffondendo la loro arte nelle Corti italiche ed anche in quelle straniere, specialmente in quella di Francia, coll'assunzione, al trono di quella nazione, di Caterina De Medici, che, unitamente al suo profumiere ed alchimista Roggieri ed a tanti altri servitori ed ufficiali di bocca, scalchi e credenzieri, condusse seco specialisti in confetteria e pastelleria; distillatori d'orvietano e di liquori cordiali e digestivi, tra i quali il famoso *Alkermes* — chiamato « liquore di lunga vita » da papa Leone X (Giovanni dei Medici) e da Clemente VII (Angelo dei Medici); tantochè, in Francia, venne denominato « liquore dei Medici », come quelli che l'ebbero caro e ne conservarono gelosamente il segreto di sua manipolazione — come, pure, limonattieri o cedraiuoli, preparatori di semate, di orzate, ecc.; sorbet-

tieri e simili preparatori di succhi e sciroppi di frutta.

Come per l'*alkermes* e l'*orvietano,* il segreto della manipolazione dei sorbetti venne mantenuto per molti anni nella famiglia dei Medici. Le cronache della Corte francese registrano che i primi gelati serviti al Louvre datano dal 1533; ma siccome i pasticcieri e gelattieri fiorentini del Louvre non diedero ad alcuno conoscenza della loro arte, così i parigini attesero più d'un secolo ancora per gustare il gelato. Infatti si deve al palermitano Procopio, detto *Cultelli* — coadiuvato da altri primi gelattieri siciliani, napoletani e fiorentini — l'impianto a Parigi d'un pubblico spaccio — ad uso caffetteria e sorbetteria — adornato di specchi, come quelli di Venezia, che venne aperto, nel 1680, nella *Rue Fossés Saint-Germain,* in faccia al teatro della *Comèdie Française,* che divenne, in breve tempo — sia per la novità, sia per la comodità delle cose — il ritrovo di tutti gli eleganti della Corte e dell'aristocrazia militare, ed in seguito anche — ma molto più tardi — dei letterati e degli artisti. Il re Luigi XIV fece venire a Corte il Procopio (che, per essere un nobile decaduto, era fornito di molta educazione e di bei modi gentili, oltrechè abbastanza istruito) e, dopo averlo complimentato per la sua bella ed utile iniziativa, e per avere sopratutto importato l'uso del caffè e del gelato (dico gelato, al singolare, poichè era al limone), così gradevoli, gli faceva rimettere un diploma o brevetto.

Il caffè Procopio ebbe ancora molti anni di vita in cui tutti i felici suoi successori fecero fortuna.

Nel 1798, il gelattiere napoletano Velloni aprì un magnifico stabilimento sul *Boulevard des Italiens,* ed alcuni altri nei varî centri della città; ma volendo troppo abbracciare, non fece buoni affari; tantochè fu costretto a cedere il suo magnifico locale al suo primo giovane, l'italiano Tortoni; che, esperto, intelligente, attivo fece prosperare l'esercizio; laonde, al principio del secolo scorso, favorito dagli avvenimenti politici, sotto l'Impero, quel caffè divenne il convegno di molte celebrità ed il salone degli eleganti e delle mondane. Tortoni si ritirò dagli affari nel 1825, con duecentomila franchi di rendita, che lasciò, molto tempo dopo, a suo figlio. Tortoni, conosciuto in tutta la Francia ed all'estero per i suoi eccellenti gelati e per l'importanza del suo commercio, lasciava una memoria incancellabile.

★

Dal fin qui detto, e dai documenti e fatti che servono a materiare il progressivo evolvere e perfezionarsi dell'arte dulciaria italica in tutte le sue molteplici e svariate forme ed estrinsecazioni, a partire dai primitivi *clibanarî* (fornai) e *prestinarî* (prestinai) picentini; dai primi *pistores dulciarî* marchigiani, suddividentisi in *pastellarî, placentarî, crustillarî, tortillarî, bucellarî, troclearî, lactarî,* e simili, ve-

nendo ai pastellieri e *furnarî* del Medio-Evo; ai «doratori» e «conficionarî» del Rinascimento, per terminare coi pasticcieri, offellieri e confetturieri moderni, non escludendo i limonattieri, sorbettieri, gelattieri, liquoristi, caffettieri e ciocolattieri, i quali, anch' essi, contribuirono a mantenere alto, in Italia ed all' Estero, il prestigio e la supremazia artistica e la geniale facoltà inventiva di tutto quanto concerne l'arte di Gliceria e di Galatea, rimane evidente che, anche in questa branca gastronomica — come, del resto, in tutte le altre, particolarmente nella culinaria — l'Italia è stata maestra agli altri popoli.

È deplorevole però che, per i forti balzelli e dazî protezionisti, co' quali il fisco colpisce in Italia lo zucchero, il cacao e tante altre materie prime necessarie all' arte dulciaria, questa non possa continuare a godere dell'antica supremazia; pur continuando a competere valentemente con quella degli stranieri, particolarmente dei francesi. Tuttavia un gran torto lo hanno pure molti artefici e lavoratori italiani, specialmente nel ceto di quelli addetti al culto dell' arte gastronomica, quali: cuochi, credenzieri, pasticcieri, confetturieri e simili, che rinunziando a gran parte delle tradizioni artistiche ed a molte voci della terminologia nazionale ed anche paesana, si diedero ad esaltare, ad imitare, a copiare e a designare, con vocaboli stranieri, tante vivande e camangiari creati, inventati e denominati, già anteriormente in Italia, con adatti ed appropriati

vocaboli e razionale terminologia. Questi artefici candatarii — come il valente pubblicista e critico d'arte Ugo Ojetti acerbamente rimproverava altre consimili abiure e deficienze, nell'arte decorativa mobiliare — « anzichè ricercare, nelle tradizioni artistiche e magari nell'istintiva arte paesana, quegli elementi necessarî per addivenire a nuove e più moderne concezioni, preferiscono di proclamare altamente la loro presunta bastardaggine e vantarsi di sembrare trovatelli senza padre noto. Tutt'i gusti son gusti! ».

Anche per chi — aggiungerò io — oltre quello squisito del palato, dovrebbe sentire quello, ancor più prelibato, dell'amor proprio — non arrivo fino a dire nazionale — ma, almeno, professionale.

Dott. Alberto Cougnet.

CAPITOLO I.

PASTICCERIA

Pasticceria, è il nome generico che si dà a tutte le paste cotte al forno.

Per la buona riuscita di dette paste, si dovrà attenersi alle seguenti regole:

1.° La massima pulizia di tutti gli attrezzi che dovranno essere pronti all'inizio d'ogni lavoro.

2.° Formarsi un concetto preciso delle ricette e relativo peso degli ingredienti che le compongono. [1]

3.° Aver cura di passar sempre la farina per lo staccio, ed accertarsi che detta farina non sia mai umida.

---

[1] Ho creduto necessario dosare le ricette col sistema decimale, che dovrebbe oramai essere adottato da tutti in luogo della *libbra* e dell'*oncia*.

La *libbra* equivale a 324 grammi.

L'*oncia* » » 27 »

Perciò 12 *once* formano una *libbra*.

A Milano la *libbra* è calcolata generalmente di 300 grammi e l'oncia di 25 gr.

4.° Essere ben sicuri della forza di calore che deve avere il forno, prima di introdurvi le paste a cuocere.

Vi sono molti sistemi di forni, ognuno dei quali ha delle prerogative speciali, sia nella costruzione che pel riscaldamento. I forni moderni sono muniti di termometro per poter regolare la temperatura. Vi sono pure i forni con riscaldamento elettrico.

Il primo forno elettrico introdotto in Italia, venne inaugurato dalla pasticceria Cavenaghi e Galli di Milano, e già molti ne hanno imitato l'esempio anche in altre città d'Italia.

A Milano si è costituita una società per riscaldamenti elettrici d'ogni genere, fabbricando in special modo apparecchi per pasticcieri e confettieri, come per esempio fornelli, scaldapasta per biscotterie, stufe per candire e ghiacciare i frutti, ecc., costruendo pure un tipo di forno elettrico, sistema brevettato S. I. R. E. (società italiana riscaldamento elettrico) dando dei risultati veramente splendidi.

Ho avuto occasione di veder funzionare questo forno all'Esposizione Internazionale di Milano, e non per voler fare della reclame, ma solo per far conoscere un tipo di forno, che secondo me è destinato a diventare il forno dell'avvenire, mi permetto di soffermarmi a descriverne la struttura.

Si tratta di un'applicazione affatto moderna e che non può altro che interessare chi ama di conoscere tutte le risorse del mestiere, seguendo la legge del

progresso che modifica e trasforma i procedimenti di fabbricazione, senza preconcetti, pur di migliorare la propria produzione.

Il forno della S. I. R. E. di Milano, si compone principalmente di una camera di cottura in ceramica o mattoni, nella quale sono disposti gli *elementi* di riscaldamento. Codesti *elementi* constano di piastrelle di materia isolante con scanellature, nelle quali corrono i fili speciali di resistenza, atte ad irradiare il calore prodotto dal passaggio della corrente elettrica.

La camera di cottura è rinchiusa in un involucro di lamiera e fra questo e la camera stessa esiste un coibente, che riduce al minimum ogni perdita di calore, così che si può ritenere che la totalità delle calorie sviluppate dagli elementi, viene adoperata per la cottura.

La disposizione degli elementi di riscaldamento è stata calcolata in modo che il calore sia omogeneo in ogni parte del forno. Però se si vuole riscaldare più o meno una sola parte del forno, od il suolo più del cielo e viceversa, degli interruttori di corrente, ai quali si ricorre a tal uopo, fanno l'ufficio di moderatori o di attivatori.

Come si vede nella sezione del forno, una serie di elementi riscaldanti, è disposta sul suolo della camera di cottura sotto ad una lastra perforata affinchè il calore si spanda da per tutto; un'altra serie di elementi, si trova al cielo della camera.

La camera di cottura è montata sopra tre caval-

letti e tutti i pezzi metallici sono smontabili, la lunghezza del forno, come pure la sua larghezza sono variabili, solamente l'altezza del forno montato è sempre la medesima (due metri circa).

Una rimarca notevole di questo forno: quando la temperatura della camera di cottura, raggiunge i

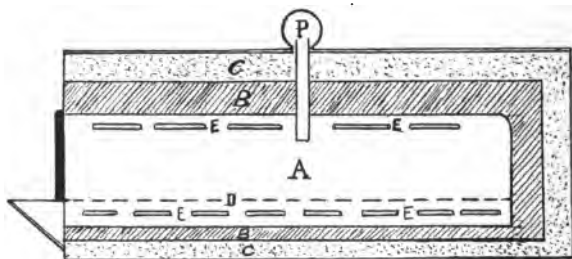



Fig. 1.

A. Camera di cottura.
B. Ceramica o mattoni.
C. Coibente.
D. Lastra perforata.
E. Elemento riscaldante.
P. Pirometro.

300 e più gradi centigradi, le pareti esterne sono appena tiepide, ciò che prova che tutto il calore viene utilizzato.

In conclusione ho riscontrato che il forno elettrico della S. I. R. E. presenta i seguenti vantaggi: riscaldamento diretto, cottura sempre uguale e regolare, non più fumo, non più cenere, quindi maggior pulizia, facilità d'impianto in qualsiasi locale, igiene

per i lavoranti e facilità di riparazioni in caso di guasto, senza cognizioni tecniche speciali.

Questo forno può essere anche a cottura continua ed in tal caso viene applicata una porta anteriore per l'uscita.

DEI BISCOTTI.

Biscotto (l'antico *boullato* dei latini) è un pane senza lievito cotto due volte acciocchè perda ogni traccia d'umidità; sotto questo nome però i pasticceri ne confezionano molte qualità che divideremo in due categorie e cioè: biscotti di pasta soffice e biscotti secchi.

I biscotti di pasta soffice variano di forma, ma in sostanza sono tutti a base di uova, farina e zucchero, montati insieme secondo le regole che andrò man mano spiegando. Sono indicatissimi pei bambini, per ammalati e specialmente per convalescenti. Si servono con creme o conserve, oppure accompagnati da qualche liquore o vino generoso.

I biscotti secchi invece servono generalmente per i *desserts,* nelle gite, alla campagna, nelle riunioni o *pick-nick,* avendo il vantaggio di conservarsi a lungo.

Vi sono inoltre i biscotti speciali per servire col thè; rinomatissimi, fra questi, i biscotti inglesi, una

vera specialità che nessuno ha potuto ancora rivaleggiare. I biscotti inglesi sono a base di fecola e maisina, e confezionati con stampi e macchinarii costosissimi, permettendo solo alle grandi case produttrici di ottenere un articolo perfetto.

Fig. 2.

Biscotti quadri.

Uova	kg.	1.200
Zucchero	»	1.200
Farina semola	»	900

Si lavorano ben bene le uova collo zucchero. Si scalda un po' la pasta senza mai fermarsi di battere le uova. Giunta ad un calore regolare, si ritira dal fuoco, sempre montando o col battiuovo o coll'apposita macchina, e quando la pasta è raffreddata, si aggiunge la farina passandola per uno staccio.

Si cuoce in tanti stampi di latta quadrilunghi, unti di burro, la pasta deve essere leggermente zuccherata, forno temperato, (gradi 160).

Biscotti all'uso.

Zucchero	kg.	1.000
Uova	»	1.300
Farina	»	1.000

Si procede come pei biscotti quadri e quando la

Fig. 3.

pasta è ben montata, si riempie un sacchetto ad imbuto munito di un cornetto rotondo alla sua estremità, e si modellano i biscotti su carta sostenuta, possibilmente carta a mano, dando la forma lunga rientrante sul mezzo. S'ingranellano con granella di zucchero fino e si cuociono a 170 gradi circa di calore.

Biscotti all'anice (o pan d'anice).

Uova	kg.	1.500
Zucchero	»	1.500
Farina	»	1.500

Tuorli d'uovo N. 10.
Gusto anice.

Lavorate le uova collo zucchero, scaldate la pasta

Fig. 4.

come d'abitudine e mentre si raffredda, aggiungete i tuorli poco per volta e per ultima la farina.

Cuocete in stampi di latta rettangolari grandi e bassi, unti di burro. Forno temperato (170°).

Biscotti di Genova.

Si procede come pei biscotti all'anice, quando avrete aggiunta la farina alle uova montate, aggiungete gr. 500 mandorle dolci pelate ed asciutte.

Si cuoce come gli anici in stampi bassi e rettangolari, si lascia raffreddare, si tranciano i pani a

Fig. 5.

fette larghe un dito, stendendole su placche e rimettendole in forno a biscottare.

Biscotti di Novara.

Uova	kg.	2.700
Zucchero	»	2.700
Farina	»	2.850

Dalle uova si tolgono 15 chiari.

Si battono le uova collo zucchero, procedendo

Fig. 6.

come per le altre biscotterie, si modellano su fogli di carta a mezzo di una speciale placca forata. S'in-

granellano con granella di zucchero sottile mista ad una granella di biscotti. Si cuoce a forno caldo (220° circa).

Biscotti Granella.

Uova	kg.	1.200
Zucchero	»	1.200
Farina	»	1.350

La lavorazione è sempre uguale, questi si model-

Fig.

lano su placche unte ed infarinate a mezzo del sacchetto di tela, dando la forma dei biscotti all'uso, ma granellando con granella di zucchero grossa.

Si cuoce a forno caldo temperato (190° circa).

Biscotti Champagne.

Farina semola	gr.	700
Uova	N.	14
Zucchero	gr.	700

L'operazione è uguale sull'inizio alle altre qualità di biscotti, montando le uova collo zucchero, scaldando poco la pasta e mentre si raffredda aggiungere la farina.

Si cuociono in stampi speciali che si preparono

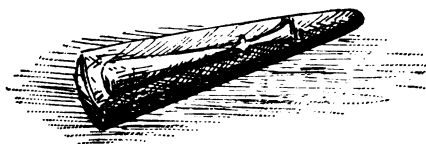



Fig. 8.

unti ed infarinati di fecola. Zuccherarli leggermente collo zucchero raccolto in un panno.

Si cuoce a forno debole (150° circa).

È un biscotto molto leggero.

Biscotti Bismarch.

Zucchero	gr.	750
Farina semola	»	375
» patate	»	375
Chiari d'uovo	N.	24
Tuorli.	»	30

Si procede come pei biscotti *Champagne*, lavorazione a freddo, si modellano su placche unte ed in-

farinate col solito sacchetto con cornetto rotondo un po' grande. Si dà la forma di un *bastone* lungo 15

Fig. 9.

cent. Si cuociono zuccherati con zucchero in polvere, forno debole (150°).

Biscotto pan di Spagna.

Chiari d'uovo	N.	12
Zucchero	kg.	8.000
Gialli d'uovo	N.	18
Farina semola	kg.	2.000
» patate	»	1.500
Burro	»	1.000

Battere i gialli collo zucchero, aggiungere la farina indi i chiari montati, ed il burro liquefatto.

Si cuoce nei medesimi stampi dei biscotti all'anice, forno debòle.

Biscotti Savoiardi.

Chiari d'uovo	N.	24
Uova	»	30

Zucchero	gr. 750
Farina	» 375

Gusto limone o vaniglia.

Battete le uova collo zucchero, aggiungete la farina e per ultimo i chiari ben montati. Si cuoce

Fig. 10.

negli stampi ovali, unti ed infarinati, oppure con un cucchiaio si modellano su placche unte, dando la forma di grossi gianduia.

Si cuociono a forno moderato, e si servono zuccherati.

Biscotti secchi.

Chiari montati	N. 42
Zucchero	kg. 2
Farina semola	» 1

Si battono i chiari a dovere, si aggiunge lo zucchero e la farina. Con un sacco ad imbuto si mo-

della su carta sostenuta i biscotti e si polverizza sulla superfice con zucchero al velo raccolto in un sacchetto di tela sottile.

Biscottini vaniglia.

Chiari a mezza fiocca . . .	N.	18
Zucchero polvere	kg.	1

Si modellano con cornetto di tela su placche unte di cera vergine. Si lasciano nella stufa per circa quattro ore. Si cuociono a forno debole.

I biscottini vaniglia devono avere la forma indi-

Fig. 11.

cata dal disegno qui unito e non più grande del disegno stesso.

Biscotti genovesi del Lagaccio.

Farina	kg.	2.100
Zucchero biondo	»	0.750
Burro	»	0.400
Lievito	»	1.200
Finocchio dolce	»	0.050

S'incomincia impastando il burro collo zucchero, mentre d'altra parte si stempera il lievito con poca acqua tiepida, incorporarandovi la farina. Fatto ciò si aggiunge lo zucchero sciolto col burro, lavorando il tutto insieme come si farebbe pel panettone di Milano. Si mette poi nella stufa a levare per qualche ora.

Si ritorna poi a lavorare bene la pasta tagliandola

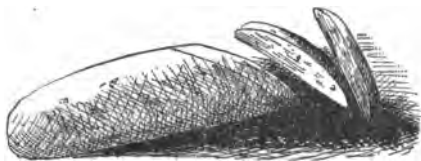



Fig. 12.

in tante parti uguali, modellandoli su placche unte di burro dando la forma di lunghe strisce (pani).

Si metterà nuovamente a levare cuocendoli poi a forno piuttosto caldo.

Quando sono cotti, si tagliano traversalmente a fette tutte uguali e si rimettono in forno a biscottare. Questo biscotto è una vera specialità ed ha il vantaggio di conservarsi lungamente.

Grissini (specialità torinese).

I *grissini* non sono veramente da comprendere nella serie dei biscotti, perchè è un pane fistolare, confe-

zionato dai prestinai, sotto forma di lunghi bastoncini, che hanno acquistato una vera nomea non solo nella regione piemontese, ma bensì in tutta Italia ed anche all'estero, dove se ne fa una discreta esportazione.

Modificando un po' la ricetta e rendendo questo biscotto un po' dolce, può servire anche ai pasticceri per confezionare canestri e per molti altri usi, particolarmente per decorazione, molto addatti appunto per la loro forma e resistenza.

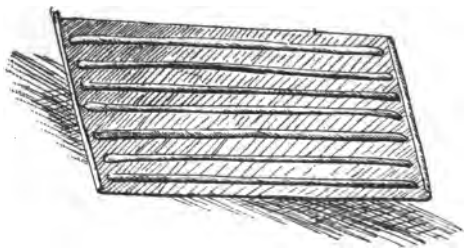



Fig. 13.

Ecco intanto in che modo si preparono:

Farina	kg.	1.000
Zucchero	»	0.500
Burro	»	0.300
Carbonato di ammoniaca .	»	0.010

Con questi ingredienti formate una pasta un po' sostenuta, aggiungendovi un po' di latte.

Dividetela poi in tante piccole pallottole tutte eguali, allungatele un po', rotolandole sul tavolo leggermente infarinato, indi, colle due mani, si prendono una alla volta per le estremità e con una certa maestrìa se ne allunghi la pasta fino a mezzo metro circa e dello spessore di tre o quattro millimetri, collocandoli su placche unte ed a regolare distanza, schiacciandone un po' col pollice le due estremità per affrancarli alla placca.

Tutto ciò vien fatto in meno tempo che ho impiegato io a descriverlo; vengono poi indorati con latte e si passano al forno.

Bastoncini di pasta sfogliata.

Coi ritagli di pasta sfogliata (Vedi ricetta pag. 30) impastati insieme, fatene uno strato sottile col matterello, collocatelo sopra la placca, doratelo con rosso d'uovo battuto, passatevi la granella di zucchero sottile sulla superficie; poi, con un coltello ben affilato tagliate la pasta, dividendola in tante parti uguali larghe un dito e lunghe 15 cent., e senza muoverle dalla placca passate al forno.

Biscotti salati (*Bretzels*).

Sono indicatissimi colla birra e col thè.

Farina	gr.	250
Burro	»	120

Latte o acqua	Lt.	$^1/_5$
Sale in polvere	gr.	5

Si fa un impasto della farina col burro, legando con un po' di latte o acqua. Zucchero non ne deve entrare in questi biscotti.

Stendete la pasta e tagliate, col tagliapasta, delle rotelle della grandezza di uno scudo. Lucidate col latte e spolverizzate di sale. Cuocete a forno caldo e non lasciate troppo colorire.

CAPITOLO II.

DELLE TORTE

Le torte sono del genere delle biscotterie soffici. Vengono cotte in stampi detti appunto tortiere, le quali sono generalmente rotonde e basse dai 20 ai 70 cent. di diametro o più secondo le richieste.

Le torte si servono farcite di creme, o marmellate o semplicemente spolverizzate di zucchero. Delle torte decorate ne parleremo più avanti.

Torta di pasta Margherita.

Uova interi	N.	10
Tuorli	»	20
Zucchero	Kg.	750
Farina semola	»	300
» patate	»	300
Burro	»	250
Gusto vaniglia.		

Lavorate lo zucchero colle uova, aggiungendo poco

per volta anche i tuorli. Scaldate la pasta, sempre lavorando forte all' azione della macchina od alla mano; ritirate dal fuoco, e sempre battendo aspettate che la pasta sia quasi fredda. Allora aggiun-

Fig. 14.

gete le farine stacciate insieme, e per ultimo il burro sciolto.

Si cuoce la pasta in tortiere rotonde od anche quadrate e piuttosto alte a forno moderato (160°).

Torta di pasta Maddalena.

Zucchero	Kg.	1.500
Farina semola	»	750
» patate	»	750
Burro	»	150
Tuorli	N.	40
Uova interi	»	20
Chiari alla neve. . . .	»	20

Il procedimento è uguale come ho spiegato per le biscotterie e la pasta Margherita. Dopo la farina si aggiungeranno i chiari d'uovo e per ultimo il burro fuso. Molti però ommettono il burro, perchè infatti la pasta Maddalena deve essere più leggera e più economica della pasta Margherita.

Si cuoce generalmente in tortiere rotonde d'ogni

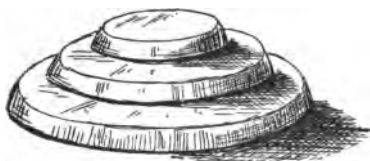



Fig. 15.

grandezza. Vedremo più avanti l'uso che si può fare di queste torte.

Pasta « Génoise ».

Zucchero	Kg.	0,500
Farina	»	0,500
Burro	»	0,500
Uova	N.	16
Mandorle in polvere . .	Gr.	60

Montate le uova collo zucchero a fuoco come di abitudine, aggiungete la farina ed il burro sciolto e per ultimo le mandorle dolci in polvere.

Al posto delle mandorle in polvere si può mettere un bicchiere di rhum. È una pasta delicatissima molto usata in Francia per fare il fondo dei dolci fantasia, e per molte qualità di piccoli *gâteaux*.

Pasta « Biscuit ».

È anche questa una torta uguale alla pasta *Génoise*, più economica perchè si ommette il burro e la polvere di mandorle. Si profuma con fior d'arancio, e si cuoce nelle tortiere unte ed infarinate. Cottura a forno regolare.

Marzapane.

Era la specialità dei nostri vecchi, ma oramai se ne fa poco consumo perchè riesce una pasta costosa e rende poco.

Ne riproduco una ricetta, modificata un po' nelle sue proporzioni, rendendola così più leggera e conveniente.

Mandorle dolci in polvere	Kg.	0,075
Zucchero pilè.	»	2,000
Tuorli d'uova	N.	20
Uova interi	»	10
Chiari d'uovo	»	30
Farina	Kg.	2,000

Macinate le mandorle collo zucchero, indi battete

insieme i tuorli d' uovo e poco per volta anche le uova intere, aggiungete la farina e per ultimo i chiari montati.

Torta di mandorle o bocca di dama.

Zucchero in polvere . .	Kg.	0,500
Farina	»	0,250
Mandorle dolci	»	0,125
Uova intere	N.	12
Gialli	»	8
Chiari montati	»	8

Gusto limone e vaniglia.

Macinate le mandorle con un terzo dello zucchero e frammischiatevi la farina. A parte lavorate il resto dello zucchero colle uova, prima quelli intieri poi i gialli. Aggiungete le mandorle macinate e la farina sempre lavorando il tutto. Da ultimo mescolate lentamente i chiari ben montati.

Profumate e modellate in tortiere unte ed infarinate come d'abitudine.

Le mandorle dolci devono essere sgusciate e lasciate asciugare un po' prima di adoperarle per la preparazione di questa torta.

Torta di Semolina.

Fate bollire mezzo litro di latte ed aggiungetevi, passando dallo staccio, 150 grammi di semolina, la-

vorando sempre a fuoco con una spatola. Aggiungete un pezzetto di burro ed un po' di rasura di limone, continuando a lasciar bollire finchè avrete ottenuta una pasta abbastanza consistente.

Ritirate dal fuoco e versate il tutto in un capace recipiente di terra. Quando questa crema di semolina, sarà un po' raffreddata, vi aggiungerete tre uova intere, amalgamando al resto, una per volta; dopo di ciò, anche due gialli d'uovo.

Montate a parte due chiari, uniteli anch' essi al resto e per ultimo 100 grammi di uva sultana ben mondata.

Preparate allora, unta di burro, una tortiera a bordo liscio, fatevi aderire delle bricciole di biscotti stacciati a granellina sottili, riempite lo stampo colla pasta preparata, e mettete a forno moderato per circa 30 minuti. Si serve zuccherata.

Torta Sabbiosa.

Burro	Kg.	1,000
Zucchero in polvere . .	»	1,000
Farina semola	»	0,325
» fecola.	»	0,225
Tuorli d'uovo	N.	20
Uova intere	»	14

Gusto vaniglia.

Questa torta dev'essere lavorata a freddo, e cioè s'incomincia a montare bene il burro (dopo d'averlo

chiarificato). Si unisce, poco per volta, prima lo zucchero in polvere, poi i tuorli, indi le uova intere e per ultimo la farina semola, la fecola, sempre lavorando il tutto in luogo freddo, specialmente d'estate.

Si cuoce a forno moderato. Questa torta si conserva a lungo avvolta nella stagnola.

Torta del Paradiso.

Burro	Kg.	1,000
Zucchero	»	1,000
Farina semola	»	0,500
» fecola.	»	0,500
Gialli d'uovo.	N.	20
Uova interi	»	15

Gusto limone e vaniglia.

Il procedimento è uguale a quello della torta sabbiosa. Forno debole.

Torta Jolanda.

Burro	Kg.	1,000
Zucchero polvere . . .	»	1,000
Farina fecola.	»	1,000
Gialli d'uovo.	N.	22
Chiari montati	»	18

Spirito un bicchiere da tavola.

Sugo e rapatura di tre limoni e vaniglia.

È della medesima categoria delle torte che si devono lavorare a freddo. L'aggiunta dello spirito poco

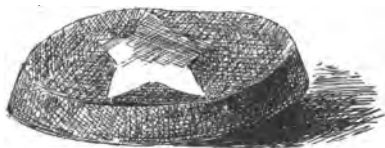



Fig. 16.

per volta mentre si lavora la pasta, ha il vantaggio di renderla molto più leggera e friabile. Forno debole (170°).

Torta avena.

Burro	Kg.	1,200
Zucchero	»	1,000
Mandorle	»	1,000
Farina d'avena	»	0,500
Gialli d'uovo	N.	45
Uova interi	»	20
Crema doppia		$^2/_5$
Rapatura di limoni . .	»	5
Noce moscata	»	1
Vaniglia	Gr.	10

Si cuoce nelle tortiere piuttosto basse per circa un'ora e mezza (torta regolare) forno freddo (140°).

Fig. 17

Si serve zuccherata a striscie o con modelli forati.

Torta Excelsior.

Uova interi	N.	10
Gialli d'uovo.	»	10
Zucchero	Kg.	0,700
Farina semola	»	0,200
» patate.	»	0,200
Mandorle dolci	»	0,200
Burro	»	0,300
Gusto vaniglia.		

Si montano le uova collo zucchero a caldo come per le altre torte, si aggiunge la farina e per ultimo il burro liquefatto. Si cuoce la pasta in stampi esagonali unti di burro e passati alla granella di mandorle.

Si cuoce a forno moderato e si servono inzuppati

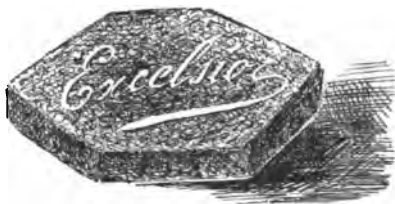



Fig. 18.

abbondantemente di alchermes caldo.

Torta di pasta frolla.

Con questa pasta gustosissima, si possono fare molte qualità di cose ed è spiccia a farsi, basta riunire gli ingredienti qui indicati, senza neppure lavorar troppo colle mani, specialmente d'estate, poichè, essendo una pasta un po' grassa, il burro acquisterebbe sapore cattivo. Occorre inoltre conservarla sempre al fresco.

Farina	Gr.	650
Zucchero	»	250
Burro	»	500
Uova	N.	3

Gusto limone.

Col matterello stendete la pasta sul tavolo, modellatela nelle tortiere in modo di ricoprirne tutto il fondo, confezionate un bordo un po' sostenuto della medesima pasta e nel mezzo metterete della marmellata di albicocche.

Vi studierete poi ad applicarvi sopra qualche de-

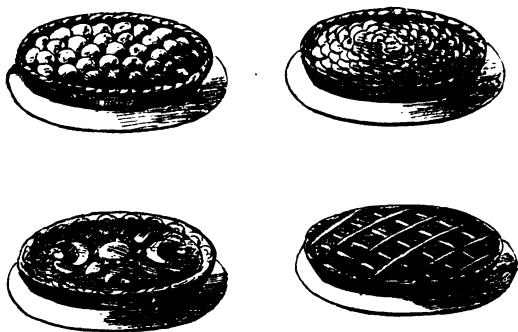



Fig. 19.

corazione colla pasta stessa, oppure con frutti canditi o freschi se nella stagione delle primizie, cioè fragole, ciliegie, albicocche, mele tagliate a fette, il tutto poi ricoperto leggermente di marmellata e cotto al forno caldo (220° circa).

Pasta frolla alla nocella (*noisette*).

La pasta frolla si può modificare nelle sue pro-

porzioni a piacere, cioè rendendola meno grassa, diminuendone la proporzione del burro, ed aggiungendo per esempio alla ricetta su indicata gr. 100 nocciole avelline toste e ben macinate, avrete una buona *pasta frolla noisette.*

Pasta sfogliata.

La pasta sfogliata è comunissima ovunque ed è

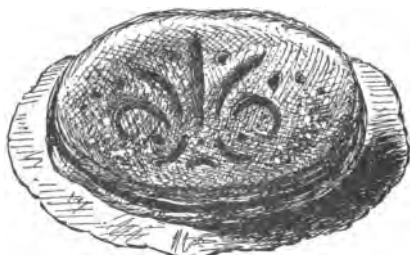



Fig. 20.

preparata quasi dappertutto nel medesimo sistema. Occorre tuttavia un po' di pratica perchè presenta una certa difficoltà per la sua speciale lavorazione.

Farina semola	Kg.	1,000
Burro	»	1,200
Uova	N.	6
Sale	Gr.	20

Disponete a corona la farina sul tavolo, nel mezzo il sale, le uova, e circa $^1/_4$ di litro di acqua fredda, o vino bianco secco, oppure aceto bianco, lavorate il tutto insieme da formare una pasta consistente

Fig. 21.

evitando di scaldarla troppo colle mani. Lasciatela così riposare per circa mezz'ora in luogo fresco.

Si spolverizzi il tavolo di farina e col matterello

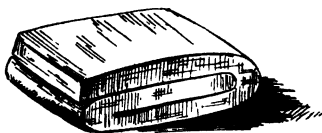



Fig. 22.

si stenderà la pasta alla grossezza di un dito, dandole una forma quadrata.

Nel mezzo si metterà il burro, che sarà prima un po' manipolato con un terzo della farina e reso della

forma di un panetto quadro e mantenuto per un po' di tempo in luogo freddo o sul ghiaccio se si è in estate.

Il burro viene quindi collocato nel mezzo della pasta avvolgendolo colla pasta stessa in tutti i quattro lati. Col matterello si stende la pasta così preparata, avendo cura che il burro rimanga sempre avvolto nell'interno. Darete così alla pasta una forma allungata e regolare che ripiegherete su se stessa verso la metà (fig. 22).

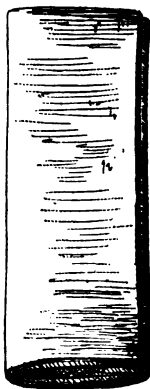



Fig. 23.

Si lascia riposare, e, se è d'estate, converrà collocarla sul ghiaccio in appositi recipienti di metallo stagnato. Dopo circa venti minuti si ripete l'operazione, allungando cioè la pasta per ripiegarla nuovamente su se stessa in tre strati. Si lascia riposare e si ripete la medesima operazione per la terza volta, sempre però allungando la pasta in senso opposto alla piega data.

Per ultimo stendete la pasta dello spessore di 4, o 5 millimetri, e colla punta di un coltello leggermente scaldata ne taglierete i dischi o forme che desidererete, seguendo modelli di carta.

La ricetta che ho dato per la pasta sfogliata, può essere modificata a piacere. Infatti c'è chi non mette uova e chi mette meno burro.

Durante l'inverno sarà buona precauzione tenere la pasta meno sostenuta che d'estate.

I ritagli poi si utilizzano per molte cose che riescono gustosissime. S'impastono i ritagli insieme, ma non colle mani, li riunirete battendoli un po' col matterello stesso, fatene uno strato, e lasciate riposare. Farete insomma come una nuova pasta sfogliata, la quale si chiama: *mezza pasta*, e serve per i cannoncini, pei bastoncini, e per rivestire stampi variati che poi si riempiono di crema o marmellata, o frutti canditi, ecc.

Vol-au-vent.

Colla pasta sfogliata si fanno i *Vol-au-vent* d'ogni grandezza, essi servono generalmente per riporvi dei composti di cucina, come per esempio piccioni alla finanziera o altro a piacere. Si possono servire anche con composte di frutta, mele giulebbate, ecc.

Ma ecco intanto come si prepara il Vol-au-vent:

Prendete della pasta sfogliata preparata col sistema già descritto, stendetela sul tavolo col matterello all'altezza di circa due centimetri; quindi con un tagliapasta rotondo o ovale, leggermente ondulato e della grandezza che si desidera (15 cent. di diametro può servire per 6 persone) tagliate la pasta che metterete su una placca. Si lucida la superficie della pasta con uova battute evitando di inumidire il

bordo, perchè ciò impedirebbe al Vol-au-vent, di montare diritto e regolare.

Sulla superficie si praticherà un circolo od un ovale, secondo la forma che avrete dato al Vol-au-vent, lasciando uno spazio tutto in giro di almeno cinque centimetri. Questo sarà il coperchio, sul quale colla punta del coltello pungerete ripetutamente la pasta.

Si mette in forno piuttosto caldo, per un quarto

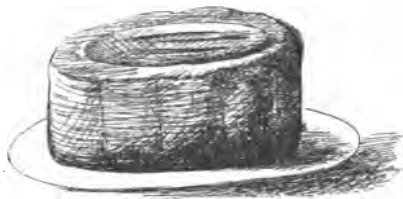



Fig. 24.

d'ora circa, fin che avrà preso un bel colore dorato. Toglietelo dal forno, staccatene con precauzione il coperchio e con un cucchiaio levate tutta la pasta mal cotta racchiusa nell'interno del Vol-au-vent.

Si lascia qualche minuto seccare anche l'interno; ed avrete così come una scatola rotonda od ovale di pasta sfogliata, nel cui vuoto il cuoco metterà il suo preparato.

Torta mille foglie.

Coi ritagli della pasta sfogliata, farete una *mezza pasta* che stenderete col matterello sul tavolo infari-

Fig. 25.

nato. La pasta dovrà avere una grossezza non maggiore di mezzo centimetro.

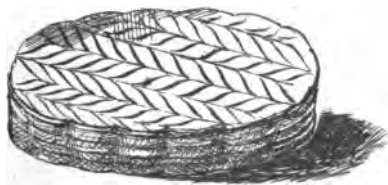



Fig. 26.

Con un modello di carta o con un tagliapasta rotondo ondulato, ne farete tre dischi eguali che collocherete su apposite placche.

La pasta prima di metterla al forno dovrà essere punteggiata con uno stecco.

Cotti i dischi, li sovrapporrete l'un sull'altro con farcitura di crema o gelatina a piacere. La superficie può essere ultimata o con una ghiaccia di zucchero all'acqua, o decorato il contorno di crema al burro ed uno strato di crema nel mezzo, oppure con una leggera superficie di marmellata di frutta, passandovi una ghiaccia all'acqua asciugandola a forno caldo e terminando all'ingiro con una granellina di pistacchi.

Cassata alla Palermitana.

Foderate una tortiera con delle fette di torta o biscotti leggeri all'altezza di due o tre centimetri, formando pure una sponda tutto in giro, attaccando con un po' di marmellata.

Finita l'operazione, bagnerete un po' il biscotto con sciroppo al fior d'arancio.

A parte, intanto, passerete per uno staccio, della ricotta fresca, poi la sbatterete con una frusta, unendovi, poco per volta, un po' di sciroppo denso, formando così come una crema alla quale unirete una buona dose di frutti canditi tagliuzzati, abbondando nel cedro, e cortecce d'arancio tagliati a piccoli dadi, pistacchi mondati, ed un pizzico di canella in polvere.

Passate questo composto nella tortiera foderata di biscotti e coprite la superfice con la medesima pasta, formando uno strato tutto unito e sottile.

Capovolgete la torta su un disco di cartone, togliete con precâuzione lo stampo, spalmatene il tutto leggermente di marmellata e ghiacciate con sorbetto profumato al fior d'arancio.

Si completa la torta decorandola con frutti canditi.

Torta Regina.

Preparate una pasta frolla un po' magra, oppure con aggiunta di un po' di farina gialla, formate due dischi alti come uno scudo e della grandezza che desidererete sia la torta. Cuoceteli su placche e lasciate raffreddare.

Farcite intanto una torta di pasta Jolanda con crema *noisette,* inzuppandola con liquore forte. Collocherete i due dischi di pasta frolla speciale, uno sotto ed uno sulla superfice della torta stessa, attaccandoveli con abbondante crema *noisette.* I dischi dovranno essere della medesima grandezza della torta. Spalmate allora di crema al burro *noisette,* il contorno della torta facendovi aderire una granella fina di nocciole toste. Spolverizzate la superfice con zucchero impalpabile, applicandovi un disco forato in modo che sulla torta campeggi il nome Regina.

In varii modi si può preparare questa torta la quale riesce sempre gradita, se saprete naturalmente regolarvi nei profumi e non esagerare ne scarseggiare nei principali ingredienti che la compongono.

In luogo di applicare i due dischi di pasta frolla magra, si potrà anche rivestire la torta con dischi di pasta sfogliata, adoperando i ritagli di detta pasta

Fig. 27.

come per fare la torta di millefoglie. In tal caso, in luogo di farcire la torta con crema al burro *noisette*, sarà più indicata la marmellata di frutti (fragole, lamponi, o albicocche) granellando, in giro alla torta, con granella di pistacchi. Ognuno poi può chiamare questa torta come crede, non essendo il nome che possa influire sulla sua delicatezza e bontà.

La « Sublime ».

Questa torta è veramente sublime, ed è una delle ultime creazioni.

Si prepara una specie di pasta frolla coi seguenti ingredienti:

Farina	Gr.	200
Zucchero	»	100
Burro	»	100
Uova	N.	2
Un pizzico di sale.		

Impastate il tutto come d'abitudine e lasciate un po' riposáre la pasta in luogo fresco.

Intanto macinate a parte

Mandorle dolci sbucciate .	Gr.	150
Zucchero in polvere . . .	»	300
» vanigliato . . .	»	10
Bianchi d'uovo	N.	3

Lo zucchero e i bianchi d'uovo aggiungeteli poco per volta ed evitate che le mandorle facciano olio. Scaldate in una bacinella di rame, un po' grande, circa 700 grammi di marmellata di albicocche in modo che sia un po' asciutta, ed incorporatevi la pasta, mandorle, scaldando e frammischiando il tutto insieme fino quasi all'ebollizione.

Ritirate allora dal fuoco, ed aggiungetevi N. 3 bianchi d' uovo ben montati e mentre lascerete un po' raffreddare, stendete col matterello la pasta frolla che avete preparato prima, e rivestite di uno strato sottile una o più tortiere ondulate ed un po' alte di sponda.

Le tortiere dovranno essere leggermente unte di burro, e quando avrete fatto aderire la pasta frolla, con una forchetta bucherellatela sul fondo e sulle pareti, indi riempite del composto di pasta di mandorle e gelatina che avrete lasciato un po' raffreddare.

Cospargete di zucchero in polvere la superfice e

Fig. 28.

fate cuocere a forno moderato per circa 40 minuti.

Sulla superficie scriverete trasversalmente la parola *Sublime*.

Col medesimo sistema si possono fare anche delle paste piccole, foderando dei piccoli stampi ondulati, riempiendoli del composto di mandorla, zuccherandoli e passandoli al forno.

Mandorlata.

Ingredienti :

Mandorle dolci	Gr.	60
Un cucchiaio d'acqua fior d' arancio.		
Chiari d'uovo	N.	2
Zucchero in polvere . . .	Gr.	100
Burro	»	50
Fecola	»	50

Macinate le mandorle coll'acqua fior d'arancio e i

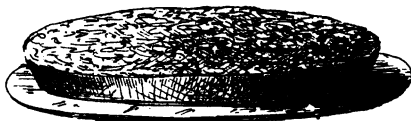



Fig. 29.

chiari d'uovo, aggiungete lo zucchero, il burro e la fecola, e con una spatola frammischiate il tutto, unendovi per ultimó tre bianchi d'uovo ben montati, e profumate con un po' di zucchero vanigliato.

Foderate delle tortiere con pasta frolla comune; riempite del composto e cospargete su tutta la superfice delle mandorle dolci filettate. Spolverizzate di zucchero e cuocete a forno moderato.

Anche con questa pasta si possono fare delle forme piccole per mettere nell'assortimento dei *petits-fours*.

Pignolata.

Cospargendo pignoli in luogo di mandorle sulla superficie, otterrete la *pignolata*, si profuma la pasta di vaniglia o limone.

Torta di Strasburgo.

Ingredienti:

Farina	Gr.	500
Uva sultana piccola . . .	»	500
Zucchero	»	500
Burro	»	500
Uova interi	N.	10
Gialli	»	6
Armelline macinate . . .	»	150

Si montano le uova intere collo zucchero scaldando a fuoco. A parte intanto si monterà a freddo i gialli col burro. Si unisce poi il tutto e si aggiunge la farina e l'uva sultana.

Si cuoce in tortiere un po' alte e quando le torte sono cotte si servono inzuppate di maraschino e ghiacciate di *fondant*.

Pane di munizione.

Ingredienti:

Bianchi d'uovo	N.	16
Gialli	»	16
Farina	Gr.	225
Zucchero in polvere . . .	»	250
Cioccolato.	»	200

Si lavorano i gialli collo zucchero e si battono i bianchi a parte unendo poi il tutto colla farina e la cioccolata. Si cuoce in stampi a fondo rotondo. Vengono poi inzuppati e ghiacciati di cioccolato.

CAPITOLO III.

PASTE AL LIEVITO

Il lievito che viene aggiunto alla maggior parte delle paste che vanno al forno per aiutarne lo sviluppo, è l'acido prodotto dalla fermentazione della pasta stessa, la quale, passato un certo stadio, serve ad eccitare altro fermento in altra pasta, acquistando anche maggior forza.

Cosicchè, per avere sempre il lievito fresco, occorre ogni giorno rinforzarlo impastandovi nuova farina, come spiegherò più avanti.

Vi sono inoltre altre qualità di lieviti, così detti lieviti artificiali: di birra, pressati, in polvere, ecc., i quali hanno il vantaggio di semplificare e facilitare la lavorazione; lo prova il fatto che vennero introdotti ovunque in sostituzione al lievito comune.

Tuttavia, specialmente in Italia, certe specialità vengono ancora trattate col vecchio sistema, non trovando nella sostituzione quei vantaggi che altri decantano.

La difficoltà maggiore, per ogni genere di paste al lievito, sta nel conoscere il momento della lievitura essendo questa azione fermentatrice sottoposta ai capricci dell'atmosfera.

Panettone di Milano.

Metto in prima linea il panettone di Milano, perchè credo che sia quello che caratterizzi il vero sistema di lavorazione della pasta levata col lievito comune.

Il lievito pei panettoni però, deve essere tenuto piuttosto forte, perchè la pasta viene ingrassata molto dalle uova, dallo zucchero, e dal burro.

Ingredienti:

Farina	kg.	2,000
Lievito	»	1,000
Burro	»	0,500
Zucchero grasso	»	0,500
Sale	»	0,018
Gialli d'uovo	N.	12
Uova interi	»	6

Cedro a dadi ed uva sultana piccola.

Del lievito.

Chi non avesse lievito in casa, potrà servirsene del lievito di pane, rinforzandolo coll'aggiunta di farina semola ed un po' d'acqua tiepida. Si fa una

pasta un po' dura, se ne forma una pallottola ben liscia ed asciutta, si applicano due tagli in croce sulla superfice e la si depone in un mastello coperto di lino e cosparso di farina.

Si mette così in una stufa a circa 30 gradi a lievitare per circa tre ore.

Si ripete l'operazione aggiungendo nuovamente farina ed acqua tiepida e procedendo come prima, per

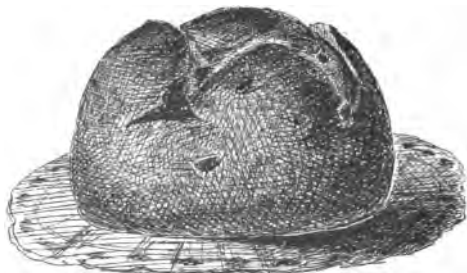



Fig. 30.

poi rimetterlo nella stufa a levare una seconda volta, e poi una terza sempre aggiungendo una quantità di farina equivalente circa al suo peso, ogni volta che viene rimpastato.

È bene avvertire che d'estate il lievito fermenta più facilmente, quindi occorrerà lasciarlo meno nella stufa ed adoperarlo di preferenza piuttosto giovane.

Questo è per quanto riguarda il lievito, ora passiamo alla confezione dell'impasto.

L' impasto.

Si stende a corona la farina sul tavolo, nel cui mezzo si metterà il sale ed il burro liquefatto. S' incomincia a stemperare nel burro kg. 1 del lievito preparato (il resto del lievito lo terrete in luogo fresco e servirà pel giorno dopo, rimpastandolo come ho spiegato più sopra).

Il lievito si calcola sempre in proporzione d'un terzo del peso della farina; stemperato il lievito aggiungete i gialli d'uovo.

Liquefate circa due terzi dello zucchero con acqua tiepida e versatelo nell' impasto facendo pure rientrare la farina, lavorando il tutto con forza per circa un quarto d'ora.

Si applica poi un foro nella pasta per mettervi il resto dello zucchero (anche senza scioglierlo con l'acqua) e le uova intere, iniziando poi una lavorazione più attiva e più energica di prima.

Descrivere minutamente in tutti i suoi particolari questa lavorazione, mi sembra superfluo pel fatto che senza un po' di pratica del mestiere non è neppur possibile pretendere una perfetta riuscita. Ora in quasi tutte le principali pasticcerie, vennero introdotte le macchine impastatrici; dato il forte consumo di panettoni che Milano produce, specialmente nell'occorrenza del Natale, le impastatrici facilitano di molto la lavorazione e rendono la pasta molto più morbida ed omogenea.

Si conosce la cottura, battendoli sul fondo colle dita, oppure introducendo un lungo e sottile stecco di legno per accertarsi che nel mezzo sia asciutto.

Del pànettone decorato ne parleremo più avanti.

Bussolà di Brescia.

È una pasta leggera e molto gustosa, e se è fatta bene si mantiene soffice per molto tempo. Si lavora

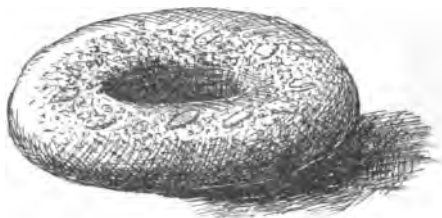



Fig. 32.

in due riprese ed ecco ciò che occorre per la prima impastata.

Farina	kg.	1,000
Lievito di farina	»	1,500
Burro	»	0,300
Zucchero grasso	»	0,300
Uova	N.	16

Si stende in circolo la farina sul tavolo, si stempera il lievito con un po' d'acqua tiepida, si ag-

giunge lo zucchero ed il burro sciolto, indi le uova e si amalgama il tutto colla farina, formando una pasta liscia ed asciutta come per la pasta dei panettoni.

Si ritira la pasta in un mastello e si mette nella stufa a levare per alcune ore.

Si ritira dalla stufa per impastarvi quanto segue:

Farina	kg.	2,000
Burro	»	0,300
Zucchero	»	0,300
Uova	N.	10

Ed un po' di gusto di limone.

Si asciuga bene la pasta lavorandola vigorosamente col palmo della mano e per ultimo vi si incorpora 200 gr. cedro candito tagliato a dadi e 100 gr. uva sultana grossa.

Si modella così là pasta a corona, del peso voluto, su carta unta di burro; si lascierà levare come pei panettoni; e, prima di metterli al forno, si cosparge la superfice di chiaro d'uovo, passandovi una granella di zucchero grossa e qualche mandorla dolce dimezzata.

Si cuoce a forno sostenuto.

Panettone alla veneziana.

È la medesima preparazione del Bussolà di Brescia, soltanto che la pasta è tenuta ancor più molle

e non vi si mette uva sultana ma semplicemente un po' di cedro tagliato a pezzetti piuttosto grossi.

Si dà la forma del panettone di Milano, ma non si taglia; prima di mettere al forno, si stende sulla superfice una ghiaccia densa preparata con chiaro

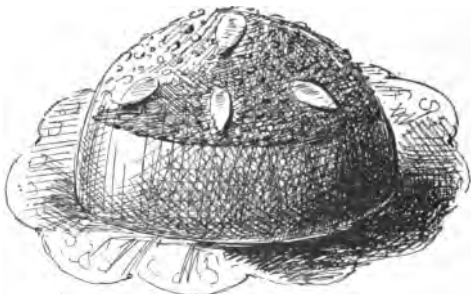



Fig. 33.

d'uovo, zucchero in polvere e nocciole toste, ben macinate. A questa ghiaccia si fa aderire una granella di zucchero un po' grossa ed alcune mandorle dolci divise per metà.

Pan dolce di Genova.

È una specie del panettone di Milano, ma molto più pesante e di pasta piuttosto densa.

È migliore dopo alcuni giorni dalla sua cottura, che appena cotto. Inutile dire che a Genova se ne fa un immenso consumo, specialmente nella ricorrenza del Natale. Il modo di prepararlo è il seguente.

Si stempera kg. 1 di lievito con un bicchiere di acqua tiepida, corretta da un po' di fior d'arancio, aggiungendovi grammi 200 burro sciolto e grammi 350 zucchero grasso (o biondo) passato allo staccio; quindi gr. 500 di farina di semola, lavorando il tutto in una conca di terra. Per ultimo si unirà circa 500 gr. fra uvetta sultana, pignoli mondati, cedro a pezzetti, e poco finocchio.

Si formano, di questa pasta, tanti pani rotondi che

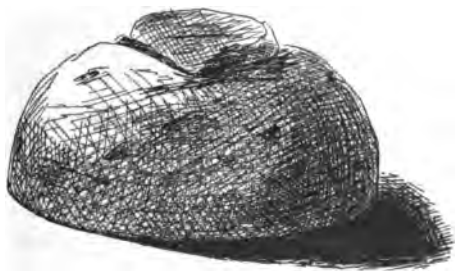



Fig. 34.

si porranno a levare. Si pratica qualche taglio alla sommità e si cuociono a forno mite.

Nel pan dolce di Genova non si mettono uova.

Briozzo (*Brioche*).

La *brioche* è il panettone francese, solo che è fatta con lievito di birra, e di piccole dimensioni.

Per la sua confezione occorre:

Farina	kg.	0,500
Burro	»	0,250
Zucchero polvere. . . .	»	0,050
Uova interi	N.	6
Lievito di birra	kg.	0,020
Sale	»	0,010

Sciogliere in un po' di latte o acqua il lievito di

Fig. 35.

birra, aggiungere un terzo della farina e formare una pasta un po' sostenuta.

Si mette così a levare avvolta in un panno in luogo tiepido per circa un'ora.

Al resto della farina intanto unirete lo zucchero, il sale, le uova ed acqua o latte quanto basta per

fare una pasta di corpo ma senza troppo lavorarla o stancheggiarla.

Unirete, a questa pasta, il lievito preparato prima ed il burro sciolto. Incorporate il tutto, collocate la pasta entro un recipiente di terra un po' largo e lasciate levare, in luogo fresco se d'estate e tiepido se d'inverno.

La pasta per le *brioches* si prepara generalmente la sera per la mattina e mentre sta levando, almeno due volte a quattro ore di distanza, s'interromperà la lievitura rompendo la pasta, vale a dire con una mano rimuovere la pasta, impedendo momentaneamente il gonfiamento prodotto dall'azione del lievito di birra.

Per ultimo s'impasta, il tutto, dividendone la pasta in tante pallottole di varie grossezze, si schiacciono un po' sovrapponendovi un'altra pallottola più piccola.

Si lascia così levare, disposte su placche oppure negli appositi stampi, si dorano con uova battute e si passano al forno caldo (200°).

Occorrerà un quarto d'ora per le piccole ed in proporzione per le altre grossezze.

Babà.

È la medesima pasta delle *brioches;* si procede nella lavorazione in egual modo, per ultimo però si rammollisce la pasta con un bicchiere di liquore forte,

rhum o cognac, oppure Madera, aggiungendo anche un po' più di zucchero. Si mette la pasta in stampi rotondi ed alti, riempiendoli solo a metà. Si lascia levare nello stampo. La pasta a poco a poco monterà fino al livello dello stampo stesso. Si cuoce a forno moderato.

Savarin.

Farina	kg.	0,325
Burro	»	0,225
Zucchero	»	0,025
Lievito	»	0,015
Uova	N.	3

Latte un quinto.

Il procedimento è anche qui eguale a quello spie-

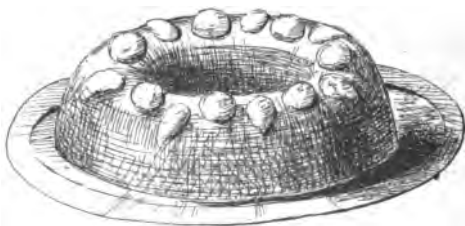



Fig. 36.

gato per le *brioches,* però si mantiene la pasta meno dura, ma rammollita coll'aggiunta del latte. Si cuoce in stampi di rame stagnato o di latta speciale aventi la forma rotonda e vuoti nel mezzo.

Si riempie lo stampo a metà e si lascia levare. La pasta s'innalzerà sino alla superfice dello stampo stesso.

Si cuoce a forno moderato.

Si serve generalmente inzuppato in uno sciroppo spiritoso caldo, al rhum od al maraschino, oppure farcito di frutti tagliuzzati e messi a macerare nel rhum e legati con un po' di marmellata.

Si decora la superfice con frutti canditi e, dopo d'aver ben inzuppata la pasta con liquore spiritoso, si vernicia con ghiaccio all'acqua o marmellata calda.

Kougleauph.

È ancora una pasta a base di lievito di birra e confezionata quindi col sistema che si fanno le *brioches*. Trovo quindi inutile ripetere il procedimento.

Questa pasta, dopo avervi aggiunta l'uva sultana, dev'essere modellata negli stampi alti e canellati. La formula è la seguente:

Farina	gr.	200
Burro	»	100
Zucchero	»	100
Uva malaga	»	100
Uova	N.	2
Lievito di birra.	gr.	015

Buns.

È una varietà sempre delle *brioches* ma lavorati

colla massima cura. Sono diffusissimi in Inghilterra specialmente nella settimana santa.

Farina	gr.	500
Zucchero	»	125
Burro	»	125
Lievito di birra	»	010
Uva sultana	»	150
Canella	»	005
Un pizzico di sale.		

L'operazione pure è identica a quella adottata

Fig. 37.

per le *brioches;* di questa pasta però si fanno tante pallottole che si mettono su lastre di ferro unte. Si lasciano levare e si cuociono a forno moderato, penellandone prima la superfice con latte ed uova battute insieme.

Pan d'oro di Verona (fig. 37).

Si fanno tre impasti ed ecco in che modo.

1° Impasto. Si scioglie kg. 0,500 di lievito di birra, con 300 gr. farina, 50 gr. zucchero e N. 5 gialli d'uova.

Si lascia circa due ore a lievitare come d'abitudine; quindi si passa al 2° impasto, aggiungendo 650 gr. di farina, 100 gr. di burro, 300 gr. di zucchero ed altri N. 10 gialli d'uova.

Si rimette al tiepido, per la fermentazione, e poi si ritorna ad impastarvi, per la terza volta, kg. 1,300 farina, 150 gr. burro, 300 gr. zucchero e N. 10 gialli d'uova, più qualche uovo intero.

Si mette nuovamente a levare, per circa altre due ore, indi si rammollisce la pasta con crema e qualche uova, aggiungendo un po' di gusto di vaniglia o limone.

L'operazione però non finisce qui.

Si stende la pasta sul tavolo e vi si aggiunge 200 gr. di burro per ogni kg. del peso della pasta stessa, stendendola col matterello come la pasta sfogliata, introducendovi così il burro fra le pieghe della pasta.

Terminata questa operazione, si formano delle pallottole come i panettoni e si mettono sul fondo di stampi alti cosparsi di alcune mandorle dolci o pignoli.

Si lasciano levare e si cuociono a forno moderato. Si servono leggermente zuccherati.

Plum-Cake.

È una vecchia pasta inglese conosciuta oramai ovunque e sempre apprezzata.

Fig. 38.

Farina semola.	kg.	0,500
Zucchero velo.	»	0,500
Burro	»	0,500
Cortecce arancio candite .	»	0,200
Uva sultana piccola. . .	»	0,200
Uova interi	N.	10

Mezzo bicchiere di malaga.
Un bicchiere di rhum.

Liquefare il burro senza lasciarlo bollire, sbaraz-

zarlo del latte che vi sarà depositato, aggiungervi lo zucchero in polvere, montarlo in luogo fresco come una crema; incorporandovi poco per volta le uova, un po' di buccia di limone grattuggiata, e le corteccie di arancio candite tagliuzzate a piccoli dadi; l'uva sultana (che avrete lasciato un po' a macerare nel rhum) e, per ultimo, la farina passata dallo staccio; ecco il procedimento da seguire.

Si versi poi il tutto in appositi stampi, alti e rotondi, rivestiti di carta bianca, sostenuta, unta di burro; e si metta a cuocere a forno di calore regolare durante circa un'ora per le grossezze medie, ed in proporzione maggiore per le altre.

Panforte di Siena.

È una specie di torrone, modellato rotondo come le torte, e molto resistente. Il miglior consumo di questo dolce vien fatto per Natale e Capo d'Anno; viene spedito in tutta Italia ed anche all'estero, perchè si mantiene lungamente senza alterarsi.

Per la sua confezione occorrono i seguenti ingredienti:

Farina.	kg.	0,150
Zucchero	»	0,300
Miele	»	0,300
Mandorle dolci filettate e toste	»	1,000
Nocciole toste e rotte a pezzi .	»	0,500

Fra corteccine di cedro, arancio e meloni canditi tagliati a dadi	kg.	2,000
Cacao	»	0,050
Pepe, canella e vaniglia in polvere	»	0,030

Sciolto lo zucchero in una casseruola unitamente al miele, si mantiene costantemente mosso con una spatola fino alla cottura della *bolla*. Si aggiunge allora poco per volta le frutta, la farina e le droghe, si amalgama tutto insieme e si modella questa pasta in apposite tortiere rotonde e basse, grandezza a piacere, foderate completamente d'ostie.

Si cuoce a forno regolare, si lascia raffreddare nello stampo, in cui si sortono e si spolverizzano di zucchero o con canella.

Moltissimi anche di questi panforti vengono decorati elegantemente a fiori e medaglioni di zucchero come le torte decorate.

Una varietà del panforte, è la *spongata*, come quella che si fabbrica a Brescello (Prov. di Reggio Emilia). Vi sono in più, dei pignuoli e dell'uvetta passa di Corinto.

Pan di spezie (pain d'epice).

È un pane biscotto molto in uso in Francia, e da poco introdotto anche in Italia. Non è da annoverarsi fra la pasticceria fina, ma per chi può interessare, ne riproduco la ricetta come si prepara a Parigi.

Miele	kg.	15,000
Farina di segale	»	15,000

Potassa	kg.	0,020
Carbonato d'ammoniaca sciolta in acqua.	»	0,010
Corteccie arancio candito . .	»	0,500
Limone e cedro candito . .	»	0,500

Si scalda il miele in una bacinella tenendolo mosso con una spatola. Quando è ben sciolto vi si incor-

Fig. 39.

pora la farina passandola per uno staccio, lavorando il tutto su un tavolo colle mani.

Quando la pasta incomincia ad indurirsi pel raffreddamento del miele, la si ritira in una madia di legno e la si mette in una cantina, lasciandovela per un mese ed anche più, rivoltando la pasta ogni 15 giorni.

Passato questo tempo, lavorate nuovamente questa pasta, coll'aiuto di una stanga, come fanno i prestinai pel pane.

L'operazione dovrà durare circa mezz'ora, amalgamandovi la potassa e l'ammoniaca sciolta in mezzo litro d'acqua.

Metterete poi la pasta sul tavolo e colle mani spalmate di miele, lavorerete un po' la pasta facendovi entrare le corteccie d'arancio e cedro; quindi riempirete in appositi stampi di legno quadrati, rotondi e di varie dimensioni, alle cui pareti avrete aderito delle mandorle dolci spaccate per metà e dei pezzetti di frutti canditi.

Si cuoce a forno caldo; e quando son cotti, si pennellano con chiaro d'uovo o gelatina sciolta in acqua, per lucidarne la superfice.

Kraphen.

Ingredienti:

Farina	kg.	1,000
Lievito di birra	»	0,035
Burro	»	0,150
Zucchero	»	0,200
Uova	N.	8

Latte, raschiatura di limone, marmellata.

S'impasta il lievito, sciolto in un po' di latte, colla farina, le uova e lo zucchero.

Col matterello si stende la pasta ben liscia dello spessore di due millimetri, e col tagliapasta di 5 centimetri di diametro, si formano tanti dischi che uni-

rete a due, bagnando gli orli con bianco d'uovo e collocandovi nel mezzo un po' di marmellata.

Si lasciano levare e si cuociono nello strutto ben caldo rivoltandoli adagio colla schiumarola.

Si servono caldi spolverizzati leggermente di zucchero in polvere.

Tortelli alla milanese.

Acqua	Litri	1
Burro	kg.	0,150
Sale	»	0,020
Farina	»	1,500
Uova intere	N.	30

Si mette sul fuoco un recipiente, con acqua e sale, sciogliendovi il burro, indi si aggiunge la farina, rimenando vivamente acciocchè non s'aggrumi. Formate così una pasta un po' sostenuta e liscia.

Levate allora dal fuoco ed amalgamatevi le uova, poco per volta, lavorando sempre colla spatola, ritirando poi il tutto, e versandolo in una terrina che coprirete con un panno, e conservando al fresco.

Mettete allora sul fuoco due recipienti, dove avrete sciolto dello strutto. Nell'uno, sarà caldo e nell'altro, bollente.

Fate cadere i tortelli, per mezzo di una siringa, staccandoli colla lama di un coltello, nello strutto caldo, per poi passarli colla schiumarola in quello

bollente, dove friggeranno, ed acquisteranno un bel colore biondo.

In entrambi i recipienti, dovrete mantenere lo strutto mosso colla schiumarola.

Dalla quantità di pasta indicata ne ricaverete 18 dozzine. Si lasciano man mano ben sgocciolare, si cospargono di zucchero e si servono ben caldi.

CAPITOLO IV.

PASTE PICCOLE

(Petits fours).

La serie dei *petits fours* è infinita, perchè di ogni qualità di paste se ne fanno altrettante di formato piccolo, per la vendita più dettagliata e specialmente per servire al *dessert* nei pranzi.

Petits fours, vorrebbe dire: piccoli forni o pasticceria cotta a forno piccolo; ma è un nome generico che avrà avuto la sua origine dal fatto che queste piccole paste, appunto per la loro forma, si possono anche cuocere nei piccoli forni annessi alle cucine casalinghe, come è abitudine specialmente in Germania.

In generale però si dà il nome di *Petits fours*, anche a tutte le paste piccole ghiacciate, paste alla crema, paste farcite, ecc., che non vanno al forno.

Pasta per beignéts (pâte à choux).

Farina.	Gr. 150
Acqua	lit. $^1/_4$

Uova	N.	4
Burro	Gr.	150
Sale	»	5

Si stempera la farina nell'acqua nella quale avrete già aggiunto il sale e sciolto il burro. Si mette poi a fuoco vivo incorporando bene il tutto da formare una pasta consistente, evitando che la farina formi dei grumi.

Si toglie poi dal fuoco per incorporarvi le uova uno alla volta, sempre rimestando la pasta.

In un sacchetto ad imbuto, con un cornetto rotondo alla sua estremità, si mette detta pasta, e, su placche unte di burro ed infarinate, si modellano delle piccole forme rotonde, oppure oblunghe e possibilmente tutte di pari misura. Cuocendole a forno, si gonfieranno e dovranno rimanere leggiere e quasi vuote nell'interno.

Si lasciano poscia raffreddare, indi si riempiono di crema a piacere, spolverizzandole poi di zucchero vanigliato o ghiacciandole di *fondant*.

Colla medesima pasta, tenuta un po' dura, si possono fare delle piccole forme irregolari, servendosi con buon esito per raffigurare le roccie a certi lavori fantasia da eseguirsi col croccante o altro, come vedremo più innanzi.

Tartufi al cioccolato.

Si aggiunge alla pasta per *beignet*, quando è già

cotta, un po' di cacao in polvere, amalgamando bene il tutto e che sia un po' consistente, si modellano, a mezzo sempre del sacchetto, delle piccole pallottole rotonde, su placche preparate come d'abitudine.

Si cuociono al forno, si lasciano raffreddare indi si riempiono di crema *noisette* o crema al cioccolato, spalmandone pure leggermente la superficie colla medesima crema per poi avvolgerli nel cioccolato in polvere, dando così l'aspetto di grossi tartufi neri.

Piccole maddalene.

Burro	Kg.	2
Zucchero	»	3
Fecola	»	2
Farina semola	»	2

Gialli d'uovo N. 6 e 4 interi.
Gusto limone.

Si lavora la pasta come le biscotterie solite, e si riempiono dei piccoli stampi ovali e rigati.

Mantovane.

Montate, come d'abitudine, N. 6 gialli d'uovo con 150 gr. di zucchero unendovi 150 gr. di farina e N. 6 chiari d'uovo montati.

A parte, intanto, stendete un foglio di pasta sfogliata, tagliatene dei dischi ondulati di circa 8 cent.

allungateli un po' a fuso, col matterello, ed avvolgetevi un cucchiaio della pasta sopra descritta.

Lucidate con uovo, ingranellate con granella di zucchero sottile e cuocete al forno un po' sostenuto.

Pasticcini di pasta frolla.

(Vedi ricetta della pasta frolla a pag. 28).

Con questa pasta si foderano degli stampini rotondi od ovali. Nel mezzo poi si può metter o mezza albicocca, o delle ciliege candite, oppure frutti fre-

Fig. 40.

schi di stagione, come per esempio le fragole od i lamponi, ghiacciandoli con marmellata di albicocche. È bene però osservare che la frutta, tanto candita che fresca, deve essere applicata quando la pasta è già cotta con un semplice fondo di marmellata.

Esse di pasta frolla.

Si mette la pasta frolla in una siringa a mano,

alla cui sortita si avrà applicato un modello a stella di sei o otto punte. Tracciate tanti bastoni rigati sul tavolo infarinato, poi tagliatene tanti pezzi di

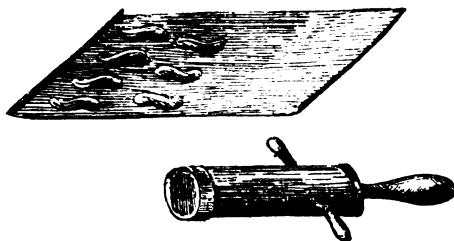



Fig. 41.

circa 8 cent. passandoli su placche e dando la forma di *S*. Cuocete a forno caldo.

Charlottines di pasta frolla.

Si foderano degli stampini con pasta frolla, si riempiono di frutta candita assortita, tagliuzzata a pezzi e lasciata macerare nel Rhum e legata con poca marmellata di albicocche, si copre la superficie colla medesima pasta, praticandovi qualche foro con uno stecco prima di passarli al forno.

Questo dolce si serve generalmente caldo ed alla fiamma; cioè versando su ognuna *charlottine* un po' di Rhum forte e dandovi fuoco all'atto che viene servito.

Charlottines di pasta sfogliata.

Come già ho spiegato nella ricetta a pag. 30 per la pasta sfogliata, ripeto qui che, utilizzando i ritagli di detta pasta, si possono fare molte qualità di paste piccole, fra le quali le *charlottines* alla crema od alla marmellata di frutti.

Foderate degli stampini rotondi rigati o lisci. Nel vuoto che avrete formato mettetevi della crema di pasticceria comune, introducendovi delle bricciole di

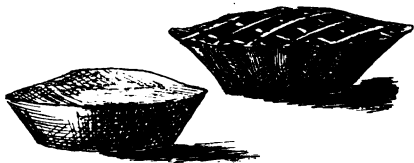



Fig. 42.

biscotti o di pasta margherita. Sulla superficie fate una griglia di liste sottili di pasta sfogliata, poi passate al forno. Prima che si raffreddano, cospargete di zucchero vanigliato la superfice, o zucchero in granella.

Quelli alla frutta, invece, dopo foderati gli stampi di pasta sfogliata, ne coprirete il fondo interno di marmellata d'albicocche, riempirete poi con frutti canditi. Ricoprirete il tutto con un leggero strato della medesima pasta sfogliata, dorandone la superfice ed ingranellando con granella di zucchero sottile.

Cannoncini.

Colla pasta sfogliata, o meglio ancora colla mezza pasta (utilizzando i rottami di pasta sfogliata), stendete sul tavolo un foglio e tagliatene delle liste larghe circa due centimetri e lunghe 15, che avvolgerete a spirale intorno ad un regolo di legno, oppure ad un tubetto di metallo, lungo circa 20 centimetri. Ab-

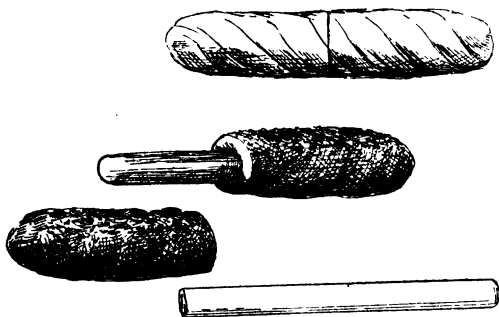



Fig. 43.

biate cura di riunire bene le due estremità; col coltello praticherete un taglio tutto in giro alla metà del tubetto.

Dorate con uovo battuto e granellate di zucchero, accomodate i vostri cannoncini su placche e cuocete a forno moderato. Cotti si separano, si toglie il tubetto interno e si riempiono di crema al zabaglione o crema comune, o crema Sant'Honoré a piacere.

Cannoncini di pasta levata.

Anche colla pasta levata potrete fare dei cannoncini i quali riesciranno un po' più grossi. In luogo di granellarli si lucidano con uova battuti e si servono riempiti di lattemiele.

Ovis mollis.

Burro	Gr.	400
Farina.	»	400
Zucchero	»	200
Fecola.	»	200
Gialli d'uovo cotti. . . .	N.	10
Gusto Vaniglia.		

S'impasta il tutto come la pasta frolla e su placche

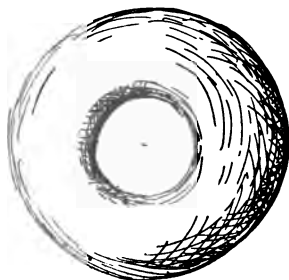



Fig. 44.

si modellano rotondi col foro nel centro. Si spolverizzano di zucchero vanigliato dopo cotti.

Melgotine.

Farina gialla (farina di grano turco)	Ett.	3
Burro	»	2
Zucchero	»	1
Tuorli	N.	4
Gusto Vaniglia.		

S'impasta il tutto e si modellono su placche dando

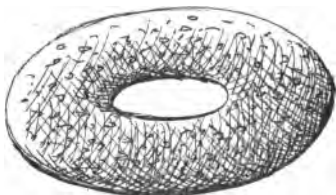



Fig. 45.

la forma degli ovis mollis (circa otto centimetri di diametro). Si granellano con granella di nocciuole toste, zuccherandoli dopo cotti, oppure prima di metterli al forno se si desidera che riescano lucidi.

Zaletti.

Farina gialla	Gr.	300
Polvere di mandorle	»	200
Farina semola	»	200
Burro	»	400
Gialli d'uovo	N.	8

S'impasta il tutto e si mettono su placche divise in piccole forme rotonde e basse. Sulla superfice si applica una ghiaccia fatta con zucchero al velo e sciroppo leggermente profumato di vaniglia. Al centro si mette una mandorla dolce spaccata per metà spol-

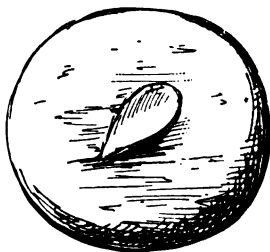



Fig. 46.

verizzando per ultimo con zucchero semola. Si cuoce a forno un po' caldo.

Pasticcini spagnuoli.

Mandorle e nocciole toste .	Gr.	150
Zucchero polvere	»	150
Chiari alla fiocca	N.	4

Si macinano le mandorle e le nocciole collo zucchero in polvere, indi vi si uniscono i chiari alla fiocca ed un po' di frutti canditi tagliuzzati ed inzuppati di punch e marmellata di albicocca.

Con questo impasto riempirete degli stampi rivestiti di pasta frolla.

Pane di miglio.

Ingredienti:

Farina gialla	Gr. 100
» semola	» 100
Burro	» 100
Zucchero	» 100
Lievito	» 100
Uova	N. 3

Fate del tutto un impasto solo e dividetelo su placche unte ed infarinate a forme rotonde e schiacciate di varie grandezze. Lasciate levare e cuocete a forno moderato.

Si lucidano con siroppo cospargendoli di fior di sambuco e zucchero in granella.

Meini gialli.

Si prepara il lievito impastando gr. 250 di lievito comune con gr. 250 di farina gialla, si unisce poi quando il lievito è pronto:

Farina gialla	Gr. 50
Burro	» 250
Zucchero grasso	» 350

impastando con un po' d'acqua ben calda.

Pasticcini Susanna.

Nocciole toste	Gr. 150
Zucchero polvere	» 150
Mezzo bicchiere di panna.	
N.° 4 gialli d'uovo.	

Lavorate i gialli collo zucchero, aggiungetevi la panna e per ultimo le nocciole toste ridotte in granella. Con questo composto riempierete degli stampi foderati di pasta frolla. Cuoceteli al forno e spolverizzateli poi di zucchero al velo.

Palermitani.

Farina semola	Gr. 325
Burro	» 175
Zucchero in polvere . . .	» 175
Tuorli	N. 2
Uovi interi	» 8
Gusto Vaniglia.	

S'impasta il tutto insieme come la pasta frolla, e

Fig. 47.

con riguardo perchè è pasta molto friabile, si mo-

dellano su placche, dando una forma a bastoncino schiacciato nel mezzo, di 10 cent. di lunghezza. Lucidate con uova e cuocete a forno molto caldo.

Lombardi.

Farina Semola	Ett.	1
Polvere di nocciole toste . .	»	1
Farina Fecola.	»	1
Burro	»	2
Zucchero	»	1
Gialli d'uovo	N.	2

S'impasta il tutto come d'abitudine, si stende la

Fig. 48.

pasta col matterello e coll'aiuto di un tagliapasta ovale, ne farete tanti pezzi eguali che passerete su placche preparate.

Lucidateli con uovo, passatevi un po' di granella di nocciole e zuccherateli leggermente, forno caldo a (350°).

Sport.

Farina gialla	Gr.	150
Farina fecola	»	150
Zucchero	»	75
Polvere di nocciole toste. .	»	50
Burro	»	250

S'impasta il tutto insieme, si cuoce su placche dando forme piccole quadrate. Raffreddate si riuni-

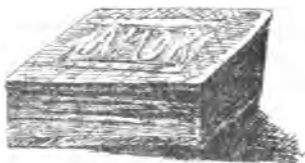



Fig. 49.

scono a due, passandovi un alto strato di crema al burro noisette o vaniglia o cioccolato a piacere.

Per ultimo si spolverizzano di zucchero.

Pastine inglesi.

Burro	Gr.	250
Zucchero in polvere . . .	»	250
Farina semola	»	200
Farina patate	»	200

Uova interi	N. 2
Tuorli d'uova	» 6
Uva sultana piccola . . .	Gr. 150
Gusto limone.	

Si monta il burro appena liquefatto e purgato, col zucchero in polvere, montando a freddo come una

Fig. 50.

crema. Ad uno per volta unite le uova incorporandole bene insieme; per ùltimo la farina e l'uvetta.

Passerete la pasta in un sacchetto e farete tanti bolli rotondi su fogli di carta sostenuta.

Langues de chats.

Chiari montati	N.° 36
Lattemiele.	Kg. 1,000
Farina	» 1,300
Zucchero in polvere . .	» 1,300
Gusto vaniglia.	

In un recipiente di terra o di rame ben pulito, riunite i chiari montati colla farina e lo zucchero,

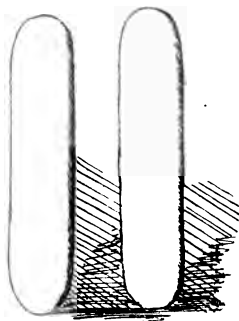



Fig. 51.

e per ultimo il lattemiele. Si modellano col sacchetto su placche unte leggermente di cera vergine.

Si cuoce a forno caldo (400° circa) e si staccano dalle placche prima che si raffreddano.

Tortiglioni.

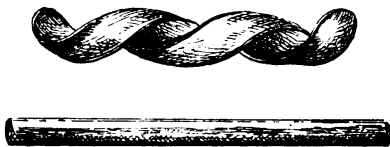



Fig. 52.

Colla pasta delle *langues de chat*, formerete delle

liste lunghe circa 20 cent. modellate col sacchetto su placche cerate. Appena cotte, operando con destrezza, staccherete le liste di pasta dalle placche per avvolgerle prontamente in giro ad un bastoncino grosso come un dito. Raffreddandosi, conserveranno la forma a spirale. Si conservino in ambiente secco.

Tubetti al pistacchio.

Mettete, in una terrina, 300 grammi zucchero in polvere, un uovo intiero, quattro chiari, 150 grammi di farina, un po' di vaniglia e mezzo bicchiere di Rhum.

Amalgamate il tutto con una spatola, indi aggiungete 500 gr. di mandorle tritate a granella sottile.

Preparate unte alcune lastre di ferro, infarinatele e stendetevi sopra l'apparecchio a strato regolare e sottile, lisciandolo colla lama di un coltello. Mettete una per volta le lastre a forno caldo. Appena la pasta è cotta, ritirate dal forno e prima che si raffreddi dividetela in quadrati di circa sei centimetri e, uno per volta, avvolgeteli intorno ai tubetti unti, che servono anche pei cannoncini di pasta sfogliata, lasciandoli raffreddare prima di togliere il tubetto.

Tufferete per ultimo le due estremità in un po' di meringa o crema, alla quale farete aderire della granella di pistacchi.

Pastine gialle.

Farina gialla	Gr.	325
Zucchero	»	75

Burro	Gr.	225
Gialli d'uovo cotti . . .	N.	3
Gusto limone.		

S'incorpora il tutto, si riunisce la pasta in un sacchetto di tela a cono, con bocchetta a stella e si modellino su placche a piccole forme fantasia.

Si cuoce a forno caldo.

Pastine magre.

Farina semola	Gr.	500
Burro	»	250
Zucchero	»	700
Gialli d'uovo	N.	3
Gusto limone.		

S'impasta il tutto e si riunisce nella siringa, si

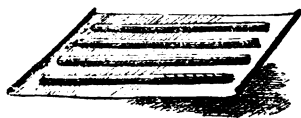



Fig. 53.

tracciano delle striscie di pasta su tutta la lunghezza delle placche, si pratica qualche filo di marmellata e si cuoce a forno caldo.

In seguito si spolverizzano di zucchero al velo e si tagliano traversalmente in tante parti eguali.

Petits fours di pasta mandorle.

Macinate Kg. 0,250 mandorle dolci con
» 0,250 zucchero pilé.
Aggiungete N. 4 chiari d'uovo
» 1 uovo intero.

Quando la pasta avrà acquistato sufficiente consistenza, aggiungete N. 3 gialli d'uovo e gr. 100 di burro, profumando il tutto con rhum, curaçao e vaniglia.

Con questa pasta, modellerete delle piccole cassettine, applicando un foglio di carta sul fondo unto di burro, si cuoce a forno dolce.

Di questa pasta si fanno dei *petits fours* d'ogni formato. Parte, si spalmano di marmellata e si ingranella la superficie con mandorle o pistacchi finemente tagliuzzati. Parte si ghiacciano di *fondant,* dopo averli farciti di crema o di qualche passata speciale di frutta o marmellate.

Pastine inglesi per The.

Farina	Kg.	0,250
Zucchero in polvere . .	»	0,125
Uova interi	»	3
Gialli d'uovo	N.	1

Raschiatura di limone.
Un pizzico di sale.

Stendete in circolo la farina sul tavolo.

Nel mezzo mettete il sale e gli altri ingredienti, unendoli poco per volta e per ultimo la farina, formando un impasto solido e liscio.

Riunite detta pasta in una tela che lascerete riposare fino al giorno appresso.

Col matterello ridurrete la pasta dell'altezza di un centimetro e col tagliapaste ne farete tante piccole parti d'ogni forma, che collocherete su placche unte di burro.

Doratele con uova battute e ad ogni pastina sovrapporrete, o mezza mandorla, o mezza ciliegia candita, od un'uva sultana, od un pezzetto di cedro od arancio, od angelica, ecc. Cuocete a forno vivo.

Pastine per thè (altra qualità).

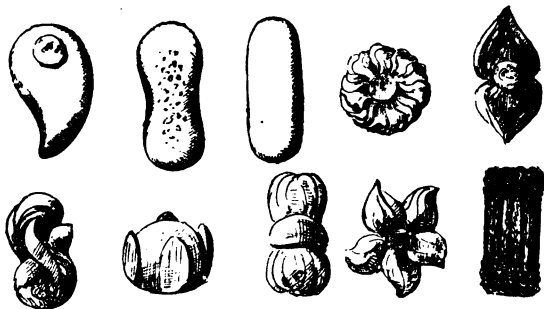



Fig. 54.

Mandorle bianche . . .	Kg.	1
Zucchero in polvere . .	»	1,650

Si macinano le mandorle collo zucchero, impastando con chiaro d'uovo, da formare una pasta non troppo densa e da potersi lavorare col sacchetto di tela con cornetto sagomato a differenti forme.

Si modellano su fogli di ostie, decorandole con nocciole o mandorle o frutti canditi, o marmellate a piacere, cospargendole di zucchero in polvere dopo cotte.

Pastine molli.

Colla medesima pasta sopra accennata, un po' più rammollita con chiaro d'uovo e profumata a piacere, si modellano delle forme a bastoncino, a cuore, ovali, ecc., con bocchetta piatta e liscia su placche unte ed infarinate.

Sulla superficie si può mettere un pizzico di granella di mandorle, o di nocciole, o di pistacchi variando a piacere e formando un assortimento di pastine che si conservano molle e gustosissime per lungo tempo.

Pastine al burro.

Farina	Gr.	250
Burro	»	225
Zucchero	»	100

Un pizzico di sale.

Lavorate lo zucchero col burro, mescolate la fa-

rina ed il sale, otterrete una pasta liscia ed asciutta. Evitate di scaldarla nel lavorarla.

Spianatela sul tavolo, dell'altezza di cinque millimetri circa, e tagliatene delle forme rotonde, ovali, quadrate, oblunghe, ecc., con appositi tagliapaste, facendoli cuocere su placche a forno regolare.

Amaretti.

Mandorle amare	Kg.	1
Zucchero a granellina . .	»	3,500

Si macinano le mandorle collo zucchero, impastando con chiaro d'uovo. Si modellano colla siringa su placche infarinate, dando la forma di piccole sfere schiacciate.

Cuocendo, si screpolano alla superficie, rimanendo lucidi. Si cuoce a forno debole.

Amaretti cioccolata.

Mandorle dolci	Kg.	0,325
Zucchero	»	1,000
Cioccolato	»	0,400

Si procede come per gli amaretti comuni aggiungendo per ultimo il cioccolato.

Amarettini nocciola.

Nocciole	Kg.	0,325
Mandorle	»	0,650
Zucchero	»	2,500

Si macina il tutto impastando con bianco d'uovo. Si modellano su placche infarinate dando la forma rotonda e poco più grossa di una nocciola.

Baci di dama.

Mandorle	Kg.	0,300
Zucchero pilé	»	0,300
Farina semola	»	0,300
Burro	»	0,300

Si macinano le mandorle collo zucchero indi s'incorpora il burro e la farina.

Si modellano su placche, dando la forma degli amarettini; e, quando son cotti e raffreddati, si uniscono a due con marmellata di albicocche.

Brutti e buoni.

Zucchero in polvere . . .	Gr.	250
Mandorle toste in granella .	»	250
Chiari alla neve	N.	4
Gusto canella e garofano.		

S'impasta il tutto insieme, si asciuga al fornello e si modella poi su placche servendosi di un cucchiaio di legno; non dovranno avere maggior grossezza di un amaretto, rimarranno però di forma irregolare.

Brutti e buoni al cioccolato.

In luogo di canella e garofano si metta Kg. 0.150 cioccolato.

Spumiglie (Vaniglia).

Zucchero in polvere . . .	Kg.	1
Chiari alla neve	N.	12
Gusto vaniglia.		

Unite lo zucchero ai chiari ben montati su fuoco debole. Quando la pasta è ben ferma, riunitela in un sacchetto, con cornetto piccolo a stella, e modellate, su carta sostenuta o su placche unte ed infarinate, delle piccole forme rotonde, ovali, ecc.

Si cuociano a forno debole coll'apertura semi-aperta.

Le meringhe si possono fare anche al lampone, caffè, cioccolato, nocciola, ecc., aggiungendo, in luogo della vaniglia, il gusto desiderato, parte zuccherandole e parte mascherandole con della granella di treggéa colorata.

Per le spumiglie al cioccolato, si scioglie il cacao coi chiari montati, si riuniscono poi con marmellata di albicocche. Si ghiacciono, per ultimo, con ghiaccia cotta.

Meringhe alla Genovese.

Chiari	N.	12
Zucchero impalpabile . . .	Gr.	500

Si montano bene i chiari d'uovo e vi si aggiunge, poco per volta, lo zucchero.

Col sacchetto di tela, alla cui estremità avrete applicato un cornetto rotondo, si fanno, su fogli di carta, delle piccole forme a guisa di un uovo.

Si spolverizzano di zucchero vanigliato e si cuociono a forno quasi freddo per conservare le meringhe bianche.

Appena cotte, si staccano dalla carta inumiden-

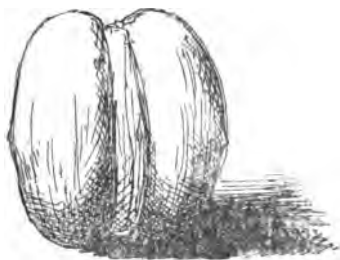



Fig. 55.

dola leggermente, e colle dita farete rientrare un po' la parte della meringa che aderiva alla carta, formando così come una conchiglia o come un grosso mezzo guscio d'uovo.

Queste meringhe si dovranno mantenere costantemente in un luogo secco od in una stufa. Al momento di servirle, si riempiono di crema montata (lattemiele) combaciandole a due a due.

Pignolati.

Chiari alla neve . . .	N.	24
Zucchero	Kg.	1
Pignoli	»	1,400

Si montino i chiari, si aggiungano pignoli e zucchero e si asciughino al fornello fin che abbiano preso una certa consistenza per poterli modellare su placche forma ovale.

Croquettes ghiacciate.

Chiari d'uovo	N.	5
Zucchero vanigliato in polvere	Gr.	500

Montate bene i chiari, aggiungendovi, poco per volta, lo zucchero vanigliato, facendo così una meringa a freddo.

Con un cornetto di carta od anche di tela, modellerete tanti piccoli biscotti, di circa 5 centimetri di lunghezza, su fogli di carta sostenuta. Granellate di mandorle filettate e cuocete ponendo i fogli su placche bagnate.

Appena cotte, staccatele dalla carta.

Paste secche all'albicocco.

Mandorle in polvere . . .	Gr.	250
Zucchero » . . .	»	300
Polpa di albicocche . . .	»	60
Bianchi d'uovo	»	5

Passate per uno staccio, le mandorle e lo zucchero insieme; impastatevi la polpa di albicocche e per ultimo unitevi i bianchi d'uovo ben montati.

Riunite questo composto in un sacchetto, con bocchetta a stella, e modellate in piccoli stampini rotondi unti di burro. Zuccherate abbondantemente sulla superficie e cuocete a forno moderato.

Paste secche noisette con ripieno.

Fate una pasta sostenuta con 200 gr. mandorle e 200 zucchero in polvere, 5 bianchi d'uovo ben montati e circa 10 gr. di farina.

Foderate con questa pasta degli stampini di latta ovali, lasciando lo spazio per riempire col seguente composto:

Impastate 50 gr. di nocciole toste in polvere con 50 gr. zucchero in polvere, due uova e 50 gr. burro fuso, questa serve pel ripieno. Ricoprite la superficie con uno strato della medesima pasta che foderaste gli stampini, cospargete sulla superficie un pizzico di granella di nocciole e zuccherate abbondantemente prima di passare al forno.

Croccantini scozzesi.

Ingredienti:

Zucchero	Gr.	200
Mandorle dolci	»	200
» amare	»	20
Burro	»	200
Uova interi	N.	3

Rossi	N.	1
Farina di riso	Gr.	250
Zucchero vanigliato . . .	»	15

Tritate le mandorle dolci, sbucciate ed asciutte, unitamente alle poche amare, e cuocetele al fornello collo zucchero, facendone un croccante.

Quando è cotto, versatelo sul marmo a raffreddare.

Macinatelo poi finissimo, aggiungendovi il burro, lo zucchero vanigliato, le uova e la farina di riso.

Fate un impasto solo, e colla siringa tracciate dei bastoncini rigati e cuoceteli a forno sostenuto su placche unte ed infarinate. Sortendoli dal forno, ghiacciateli alla vaniglia, e guarniteli con un filo di gelatina.

Ossi da mordere.

Mandorle dolci	Kg.	1
Farina	»	1
Zucchero	»	0,130

S'impasta il tutto con chiaro d'uovo, per modo d'ottenere una pasta un po' sostenuta. Si rotola sul tavolo e si tranciano tante fette, in forma di biscotti, che si collocano su placche unte ed infarinate.

Maccaroni leggieri.

Riducete in polvere sottile: 500 gr. di mandorle dolci sbucciate e secche, kg. 1 di zucchero e 125 grammi di fecola di patate.

Passate il tutto per uno staccio sottile, ed incorporate, a poco a poco, 12 bianchi d'uovo ben montati.

Col sacchetto di tela, modellerete, su carta, delle piccole forme oblunghe. Cuocete a forno moderato.

Bolle di neve.

Macinate finemente: 60 gr. di nocciole toste unendovi 125 gr. di zucchero in polvere ed un po' di bianco d'uovo, formando una pasta un po' sostenuta.

Fig. 56.

Rotolatela sul tavolo, dividetela in tanti pezzetti della grossezza di una grossa nocciola, passateli quindi nel bianco d'uovo, e, per ultimo, nello zucchero in polvere.

Fateli cuocere entro cartocci o *pirottini* di carta, a forno dolce, durante un quarto d'ora.

Le cialde.

I Viennesi hanno introdotto, nella pasticceria, la confezione delle cialde, *Viener Waffeln;* ed in breve questo dolce delicato acquistò una fama ed una diffusione importantissima.

Gli inglesi e gli americani hanno subìto perfezionato questo dolce, inventando macchine speciali e sotto il nome di *Wafer*, ne preparano in tanti modi.

I francesi li chiamano *Gaufre,* gli spagnoli ne hanno fatta una specialità il *Barquillo*, che servono colla panna montata e coi gelati.

Le *cialde,* quindi, iniziate dai pasticceri di Vienna nella categoria dei dolci da *dessert,* diventarono in breve un dolce cosmopolita, diffuso in tutti i paesi civili.

Vista poi la facilità con cui si possono fare, ogni pasticciere dovrebbe avere la sua *cialdiera,* con differenti stampi, e potrebbe prepararsi da sè un'infinita quantità di questi dolci delicatissimi, essendo molto più saporiti appena fatti.

Facendoli in casa, potrebbero suggerire molte combinazioni per un'infinità di usi nella pasticceria, come già in gran parte si adoperano quelli che si acquistano dalle fabbriche di biscotti.

La pasta per le cialde si prepara nel modo seguente:

Farina di semola	Gr.	150
Zucchero in polvere . . .	»	150

Burro	Gr.	4
Gialli d'uova	N.	4
Latte	litri	1/2
Profumo vaniglia.		

Riunite in una terrina lo zucchero e le uova, lavorate bene insieme, aggiungete la farina poco per volta acciocchè non s'aggrumi, indi il burro fuso e, per ultimo, il latte, quanto basta per ottenere una pasta liquida e scorrevole.

Scaldate allora i stampi della cialdiera d'ambo le parti, ungendoli leggermente di burro; versate un cucchiaio di pasta nel buco dello stampo chiuso; quindi avanzatelo a fuoco vivo. Girate lo stampo d'ambo le parti, per pochi minuti; quindi aprite le due valve dello stampo fatto a grosse pinze; e la pasta sarà cotta; la pratica vi regolerà in questa operazione.

Colla lama di un coltello, separerete la pasta dallo stampo che avrete aperto lontano dal fuoco e mentre la cialda sarà ancora calda le darete la forma che avrete destinato, sia arrotolandola a forma cilindrica, o conica, oppure adattandola alle forme che terrete pronte alla mano, o lasciandole semplicemente lisce, per preparare in seguito dei dolci farciti.

Si fanno le cialde anche con pasta sostenuta, ed allora si mette un po' di lievito.

Ingredienti:

Farina	Gr.	300

Burro	Gr.	150
Zucchero	»	125
Uova	N.	4
Lievito	Gr.	20

Poco latte, odor di vaniglia o di canella.

Procedimento. — Stendete la farina sul tavolo, unite il lievito sciolto a parte con poca acqua tiepida, aggiungete le uova e per ultimo il burro e lo zucchero in polvere, regolando la pasta con un po' di latte acciocchè non sia troppo dura. Lavoratela ed asciugatela però bene, poi lasciatela levare per circa un'ora.

Intanto che la cialdiera rigata si scalda, stendete la pasta collo spianatoio ad uno spessore di due millimetri, tagliate della forma della cialdiera e cuocete come d'abitudine.

Cialde ai pistacchi.

Mandorle in polvere . . .	Gr.	150
Zucchero	»	200
Farina	»	50
Chiari d'uovo	N.	5

Profumo di vaniglia. Granella pistacchi.

Questa qualità si potrà fare anche senza la cialdiera, servendosi delle placche di ferro unte di cera od anche di burro ed infarinate e cuocendole al forno.

Macinate insieme la polvere di mandorle coi chiari, aggiungete lo zucchero vanigliato indi la farina.

Stendete la pasta sul tavolo dello spessore di due millimetri, tagliatene col tagliapaste delle forme rotonde di 4 o 5 centim. di diametro, copriteli di granella di pistacchi e fate cuocere al forno non troppo

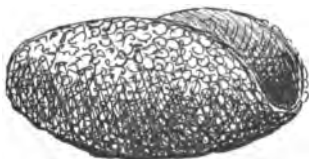



Fig. 57.

caldo. Appena cotte e prima che si raffreddino, si piegano su se stesse, lasciando la granella esternamente.

Cialde nocciola.

Fig. 58.

Mandorle in polvere . . .	Gr.	150
Zucchero	»	200
Farina	»	50

Chiari d'uovo	N.	5

Profumo cognac — granella nocciola.

Si procede come per le cialde ai pistacchi, solo che s'ingranellano colle nocciole e quando sono cotte si attortigliano ad un tubetto come i cannoncini lasciando la granella esternamente.

Cialde leggere al lattemiele.

Burro	Gr.	250
Farina	»	250
Bianchi d'uovo montati . .	»	8
Gialli d'uovo	»	8
Lattemiele	litri	$^{1}/_{2}$
Zucchero vanigliato . . .	Gr.	10

Si lavora il burro in una terrina un po' tiepida, aggiungendo poco per volta i gialli d'uovo, poi la farina e lo zucchero. Unitevi poi il lattemiele a piccole quantità e per ultimo i bianchi d'uovo montati.

Si cuociono colla cialdiera nel modo già indicato dando forme assortite.

PASTE GHIACCIATE AL FONDENTE.

Si preparano prima i *fondi* di pasta biscotto leggera nella seguente proporzione:

Chiari d'uovo	N.	40
Gialli »	»	40

Zucchero in polvere . . . Gr. 650
Farina . . . . » 650

Si montano i gialli d'uovo collo zucchero, si aggiunge la farina e per ultimo i chiari montati.

Con un sacchetto si modellano, su placche unte ed infarinate, delle piccole forme rotonde, ovali, ed a piacere e si cuociono a forno senza spolverizzarle.

Di queste forme se ne tengono sempre una scorta a norma del consumo giornaliero che ogni negozio può avere, ed al momento di servirsene, a mezzo di appositi tagliapaste rotondi, ovali, oblunghi ecc., si eguagliano nella forma; si fa a ciascun pezzo un incavo per riempirlo di crema, o zabaglione, o marmellata di frutta, conforme alla qualità che si vorrà ottenere, e si riuniscono a due, combaciando i rotondi, gli ovali e gli oblunghi fra di loro.

In seguito vengono inzuppati di liquore e ghiacciati di fondente.

Paste ghiacciate al maraschino. — Hanno la forma rotonda o quadrata, farcite di marmellata di albicocche e ghiacciate di fondente bianco, profumato di maraschino.

Sulla superficie si applica mezza ciliegia candita e qualche filo di corteccia di arancio.

Al lampone. — Come sopra, forma rotonda, fondente rosa, profumo lampone, farcite di marmellata di lamponi, piccola decorazione sulla superfice.

Moka. — Forma ovale, farcite di crema caffè, fon-

dente, colore e profumo di caffè. Sulla superficie scrivere con un cornetto di cioccolato la parola Moka.

Africani. — Forma rotonda, farcite di crema pasticceria comune o zabaglione, ghiacciati di fondente al cioccolato.

Paste ghiacciate fantasia.

Oltre alle suddette qualità, che sono le più comuni, si possono variare di forma o di profumo all'infinito, specialmente se si tratta di preparare delle piccole paste per vassoio o guantiera, per bomboniere o per alzate.

Se ne fanno a forma di ghiande, di fave, di fagioli, ferri di cavallo, quadrifoglio, ecc., parte farcite di crema, parte di gelatina e ghiacciate e decorate secondo il soggetto che rappresentano.

PASTA ALLA PARIGINA.

Petits fours ghiacciati.

Macinate 260 gr. mandorle dolci con 250 gr. di zucchero bagnando con un bianco d'uovo, profumate di vaniglia.

Quando avrete ottenuto una pasta sottile, aggiungetevi sei bianchi d'uovo ben montati e 30 gr. di farina.

Stendete questa pasta su fogli di carta leggermente

unti di burro e della grandezza di 25 centim. circa in quadrato, formerete così tanti strati regolari dello spessore di mezzo centimetro.

Passateli al forno di calore debole per cinque minuti, togliete poi la carta e conservateli in luogo fresco in attesa di essere utilizzati.

Questa pasta può essere profumata anche al kirsch, al caffè, al cioccolato, ecc., e serve per molte qualità di petits fours, che chiameremo *Parigini*, essendo una specialità veramente parigina.

Parigini alla crema nocciole.

Tagliate un foglio di pasta *parigina* alla vaniglia in tante liste eguali in tutta la sua lunghezza, e larghe circa due centimetri.

Riunite a due a due le liste ottenute, stendendo fra loro, colla lama di un coltello, un alto strato di crema nocciole un po' sostenuta, in modo che la crema sia tutta eguale in altezza e non abbia a spingersi oltre la larghezza della pasta.

Collocate per qualche momento in luogo fresco, acciocchè la crema diventi dura, poi, colla lama di un coltello sottile e leggermente scaldata, dividete le liste in tante parti eguali, quadrate, rettangolari, romboidali, triangolari, ecc.

Ritirateli ancora, per un po', in luogo fresco, poi ghiacciateli di fondente rosa od a piacere, sulla superfice si mette un pizzico di granella od una piccola decorazione al cornetto.

Parigini alla crema caffè.

Farcite due liste di pasta parigina, profumata di caffè, con crema al burro pure al caffè, e procedete come ho indicato più sopra tagliando a piacere e ghiacciando di fondente caffè.

Parigini alla crema pistacchi.

Farcite due liste di pasta alla vaniglia con crema pistacchi, ghiacciate verde chiaro, e spargete delle granella di pistacchi sulla superficie.

Parigini alla crema marroni.

Farcite alla crema marroni e procedete come sopra, fondente a piacere, e così facciasi per qualunque altra crema, cioccolato, vaniglia, ecc.

CAPITOLO V.

CONFETTERIA

Non intendo qui trattare della confetteria esercita nelle grandi fabbriche, dove, coi moderni ed ingegnosi macchinarii, vengono ogni giorno sempre più perfezionate le proprie produzioni; ma bensì della confetteria di dettaglio, quella cioè che riguarda più davvicino la pasticceria e che si chiamava, anticamente, la *Credenza*.

In questo riparto speciale, si preparano le creme, le conserve, i frutti canditi, le caramelle, i zuccherini, i fondenti, le paste ghiacciate, le torte decorate, i dolci fantasia, i gelati, ecc. ecc.

Un bravo *Credenziere* deve conoscere a fondo la lavorazione dello zucchero, la conservazione dei frutti, e la decorazione.

Accennando brevemente a queste principali lavorazioni di Credenza, mi sono soffermato più particolarmente alla parte decorativa, allegando parecchie tavole colorate, che meglio d'ogni spiegazione descrittiva, potranno dare un' idea esatta di ciò che dovrà essere eseguito.

DELLO ZUCCHERO.

Lo zucchero che viene adoperato nella confetteria, è generalmente quello ricavato dalla canna o dalla barbabietola.

La lavorazione dello zucchero non è tanto facile come si potrebbe credere, è necessaria la più scrupolosa attenzione in tutte le sue fasi, e benchè vi siano molti apparecchi che facilitano la ricognizione dei principali gradi di cottura, tuttavia senza l'attenzione di chi lavora, ed un po' di pratica, si arrischia facilmente di compromettere una lavorazione già bene avviata.

Oottura dello zucchero.

Per cuocere lo zucchero, occorre innanzitutto avere un recipiente adatto, cioè una casseruola di rame non stagnata, e molto accuratamente pulita. Questa è la prima precauzione per la buona riuscita.

Riempita la casseruola di zucchero pilé, lo si bagnerà con acqua, nella proporzione di mezzo litro per ogni chilogrammo di zucchero.

Si passa quindi a fuoco vivo, procurando che lo zucchero sia sciolto completamente avanti di bollire.

Con una spugna od un pannolino umido, si manterrà il contorno della casseruola leggermente inumidito, evitando così che la parte di zucchero che

vi aderisce, non abbia a bruciare innanzi tempo, dando alla massa una tinta oscura e giallognola.

Al principio dell'ebollizione, si dovrà togliere la schiuma che andrà formandosi alla superficie, chiarificandolo coll'aggiunta di poche goccie di acido acetico.

È pure indispensabile l'aggiunta di un po' di glucosio, o qualche pizzico di cremortartaro in polvere, per ingrassare un po' lo zucchero, onde essere più sicuri di arrivare fino alla cottura voluta, evitando che granisca, ciò che succede sovente a chi è maldestro per tale operazione.

È quindi necessario osservare attentamente tutti i varii aspetti che lo zucchero presenta, prima ch'esso arrivi al massimo grado, che è la caramella.

Coll'aiuto del pesa-sciroppi, o del termometro, vi riescirà ancor più facile l'operazione, facendo osservare che col pesa-sciroppi, potrete segnare solo fino a 40 gradi circa, mentre per le cotture dello zucchero più elevate, è solo utile il termometro o caramellometro.

Vi sono inoltre due qualità di termometri, Réaumur e centigrado, indicherò quindi di tutte le qualità i corrispondenti gradi.

1° *La velatura.* — La prima particolarità da osservare dopo qualche minuto che lo zucchero bolle, è la velatura, e questa si conosce passando la schiumarola nello zucchero e sollevandola a contatto dell'aria, aderente alla schiumarola stessa, si formerà

uno strato leggero di sciroppo, da sembrare un velo. A questo punto col pesa-sciroppi, avrete circa 25 gradi.

2° *Il filo.* — Continuando lo zucchero a bollire, fino a raggiungere i 30 gradi, allora sarà alla cottura del filo, e ciò si riconoscerà anche perchè passando un po' dello sciroppo fra i polpastrelli del pollice e dell'indice, e staccando ripetutamente le dita, si vedrà formarsi come un filo. Il termometro centigrado, segnerà 103 gradi e quello Réaumur 82 1/2.

3° *La piuma.* — Qualche minuto dopo che lo zucchero andrà cuocendo, avendo sempre la precauzione di mantenere di tanto in tanto leggermente inumidito il contorno della casseruola, si arriverà a 33 gradi circa. Passando allora la schiumarola nello zucchero, e soffiando fortemente attraverso i fori, lo zucchero si sprigionerà, come tante bolle di sapone. Cent. 106° e R. 85°.

4° *La pastiglia.* — Segna allora i 38 gradi al pesa-sciroppi. 111° Cent. e 89° Réaumur. Stancheggiando lo zucchero fra le dita per provare il filo, si vedrà che tenderà ad intorbidire, a bianchirsi e granire.

5° *La piccola palla.* — Si conosce questa cottura, immergendo un dito nell' acqua fredda, indi nello zucchero ed immediatamente ancora nell'acqua. A questo punto lo zucchero non filerà più, ma si formerà fra le dita come una pallottola elastica e

trasparente. Il pesa-sciroppi a questo punto non serve più, il termometro centigrado segnerà 115° e quello Réaumur 92°.

6° *La palla forte.* — Qualche minuto ancora di ebollizione e ripetendo l'operazione di prima, la palla si formerà più facilmente e più consistente. Cent. 120° e R. 96°.

7° *La caramella.* — Dopo la palla forte, facendo bene attenzione, si vedrà che l'ebollizione andrà sempre più concentrandosi e lo zucchero prenderà anche una leggera tinta azzurrognola.

Col dito bagnato d' acqua fresca, si asporti un po' di zucchero, introducendolo immediatamente nell'acqua, e si vedrà che sotto la pressione delle dita ed anche dei denti lo zucchero si romperà come se fosse vetro, mentre se aderisce ai denti è segno che non è totalmente cotto. Deve spaccarsi secco andando in frantumi. Raggiungerà i 145° Cent. oppure 115° Réaumur.

Se nel vostro zucchero avrete messo molto glucosio, allora sarà bene dare qualche grado di più di cottura, facendo però bene attenzione che se passa troppo, allora non servirà più allo scopo.

8° *Zucchero Brûlé* (zucchero bruciato). — Fino al grado della caramella, è bene adoperare zucchero pilé, perchè si ottiene una lavorazione più chiara e trasparente, mentre pel *brûlé*, si può adoperare zucchero meno raffinato.

In caso però che, o per inavvertenza, o per tra-

scuratezza, lo zucchero che si sta cuocendo passasse la cottura della caramella, si potrà utilizzarlo per far del *brûlé* lasciandolo cuocere ancora a fuoco rallentato. Dopo qualche minuto prenderà un colore giallo biondo, indi sempre più scuro, maudando un forte odore di bruciaticcio.

Si aggiunga allora con precauzione un po' d'acqua, rimestando prontamente con una spatola. Non preoccupatevi del denso fumo che andrà sprigionandosi, lasciate bollire ancora per qualche minuto poi levate dal fuoco.

Avrete ottenuto un denso sciroppo nero, che lascerete raffreddare, per poi ritirarlo in bottiglie.

Il *brûlé* serve per colorire i liquori, sciroppi neri, e per molti altri usi nella pasticceria e confetteria.

Riepilogando quindi sul modo di cuocere lo zucchero, oltre al metodo pratico spiegato, potrete servirvi del pesa-sciroppi fino a raggiungere i 48 gradi, ma per cotture superiori dovrete usare uno dei termometri o caramellometri che ho indicato.

Quello Centigrado che segna 0° a freddo e 100° all' ebollizione, o quello Réaumur che segna 0° a freddo e 80° all'ebollizione.

In Inghilterra ed in America è adoperato anche il termometro Fareinheit il quale segna 32° a freddo e 212° all' ebollizione, ma io consiglierò sempre di adottare quello centigrado come più pratico.

Il termometro centigrado è stato inventato, nel 1741, da Celso Olaüs, professore all' Università d' Upsala (Svezia).

DEI SIROPPI.

I siroppi non sono altro che liquidi composti di zucchero sciolto in acqua pura con aggiunta di aromi e profumi a piacere.

Siroppo semplice è quello di puro zucchero e acqua, e *siroppo composto,* è quello aromatizzato, conosciuto anche col nome di *Conserva.*

La regola generale per ottenere lo siroppo semplice è di sciogliere lo zucchero nella proporzione di una parte di acqua e due di zucchero.

Ciò dipende però anche dalla forza dello zucchero stesso.

Scioglierete lo zucchero al fuoco, mantenendolo mosso da una spatola di legno, aggiungendovi qualche albume d'uovo battuto e diluito con acqua, per purificarlo e renderlo più limpido.

Quando lo zucchero bolle, lo sbarazzerete della schiuma e raggiunto i 32 gradi lo filtrerete.

Per evitare che fermenti, potrete aggiungere circa una quarta parte di glucosio, specialmente se si tratta di preparare delle conserve.

DEI SUGHI DI FRUTTI.

Le migliori *conserve,* sono fatte con sughi di frutti freschi, sarà quindi buona precauzione provvedere a

tempo opportuno per una buona scorta di sughi di frutti, conservandoli in bottiglie ermeticamente chiuse, e poste in località, dove la temperatura sia costantemente bassa ed in luogo possibilmente oscuro.

Uno dei metodi sicuri per evitare la fermentazione dei sughi di frutti e di tutte in generale le gelatine, le marmellate, ecc., che si vogliono conservare, sia in vasi che in bottiglie di vetro, od altri recipienti qualunque di latta, sarà sempre buona precauzione sterilizzare detti recipienti, lasciandoli scaldare gradatamente in una caldaia d'acqua, fino alla sua completa ebollizione.

L'arte delle conserve sta tutta nella sterilizzazione, cioè nella morte dei microbi e dei loro germi che abbondano nella polvere dell'aria.

Dimenticandosi di sterilizzare i recipienti, prima di introdurvi le conserve, non si potrà mai essere sicuri dell'esito dell'operazione.

Il sugo di frutti lo si ottiene spremendo i frutti stessi, maturi e sani, in recipienti possibilmente di terra e ben puliti.

Si tengono per 48 ore circa in una località di 18 o 20 gradi di temperatura, per facilitarne la fermentazione, la quale avrà per effetto la separazione completa del sugo dalla parte mucillaginosa del frutto stesso, il quale formerà una spuma densa sulla superfice.

Tolta questa spuma, si filtra il sugo, e si versa nelle bottiglie cinque minuti dopo d'averne praticata la sterilizzazione.

Si mette il turacciolo, legandolo con una cordicella, si riuniscono le bottiglie in un recipiente a bagno-maria, si lasciano bollire qualche minuto e si ritirano dall'acqua solo quando sarà raffreddata.

Nelle grandi case, è adottata la stufa a vapore in luogo del bagno-maria, la quale ha il vantaggio di maggior garanzia, essendo un congegno perfezionato, ma richiede un impianto speciale che solo è conveniente, per chi ha forte smercio di generi conservati.

Sugo di ribes.

Kg. 8 di ribes rosso e due di bianco, pressateli insieme entro una terrina, lasciateli fermentare nel modo che ho spiegato più sopra, filtrate e mettete in bottiglie. Cinque minuti di ebollizione a bagno-maria, si lascia raffreddar l'acqua e si ritirano le bottiglie in luogo fresco.

Dieci kg. di ribes danno circa sei litri di sugo.

Sugo di lamponi.

Mondate dei lamponi maturi ed operate come pei ribes.

Sugo di fragole.

Si procede nell'identico sistema del sugo di ribes o lamponi.

Sugo di ciliege.

Schiacciate delle ciliegie ben mature, rompendo i relativi noccioli, lasciate fermentare e procedete come per le altre qualità di sughi sopra indicati.

Sugo di amaréne.

Procedete come pel sugo di ciliege.

Sugo di granatina.

Prendete delle mele granate ben mature, levate dalla corteccia i grani, fateli cuocere con un po' di acqua in modo che i grani si spolpino completamente, filtrate il tutto, aggiungete un po' d'acido citrico, colorite leggermente di rosso di cocciniglia, e ritirate detto sugo in bottiglie. Procedete poi come ho indicato per le altre qualità.

Sughi diversi.

Per qualunque altra qualità di frutti che si desiderasse conservarne il sugo e cioè sugo di more, di amarasche, di albicocche, di pesche, di mele renette, mele cotogne, ecc., si procederà come nel modo spiegato.

È bene osservare che per ottenere il sugo dei frutti che hanno molta polpa e poca parte acquosa,

come per esempio, le mele (e specialmente quelle cotogne) le albicocche, le pesche, ecc., occorrerà farli cuocere tagliuzzati a pezzetti, con poca acqua, leggermente acidulata al sugo di limone.

Conserverete il sugo in bottiglie e la polpa potrete utilizzarla per far della marmellata.

DELLE CONSERVE O SIROPPI COMPOSTI.

Le conserve più reputate e ricercate sono quelle di limone, arancio, mandarino, fragola, lampone, ribes, amarene, acetosa, tamarindo, granatina, orzata, more, fior d'arancio, caffè, thé, nonchè il siroppo di gomma, di capillaria, d'ananas, ecc.

Regola generale per le conserve.

Tutte queste conserve si ottengono profumando il siroppo semplice coi sughi di frutti, nella proporzione di kg. 1 di sugo su kg. 3 di siroppo. Si fa bollire insieme portando lo siroppo a 32 gradi; si modifica il profumo a piacere a secondo della qualità, con aggiunta di acido citrico, vaniglia o vaniglina, si filtra il tutto e si mette in bottiglie sterilizzate. Si passano a bagno-maria e si lasciano bollire circa 5 minuti, procedendo come per la conservazione dei sughi di frutti.

Le conserve si possono fare anche col sugo dei

frutti senza che siano fermentati, passando il sugo spremuto, all'istante, dai frutti freschi, a bollire collo zucchero, ottenendo uno siroppo di 32 gradi, che filtrerete e metterete in bottiglie, procedendo come d'abitudine.

Conserva di limoni.

Si prepara il succo spremuto dai limoni sani, aggiungendovi anche la rasura della buccia dei limoni stessi. Si procede come è indicato nella regola generale, si corregge con acido citrico.

Conserva di arancie.

Rasura della buccia delle arancie, praticata collo sfregamento dello zucchero in pani sulla buccia stessa; sugo spremuto dalle arancie e da alcuni limoni; aggiungasi un po' di profumo di vaniglia e si procede col metodo indicato.

Conserva di mandarino.

Si procede come per la conserva di arancie.

Conserva di fragole.

La conserva di fragole si ottiene col sugo di fragole e possibilmente con fragole fresche. Il profumo di questo frutto così delicato, si perde completamente

se si porta a temperatura troppo elevata, bisognerà quindi usare qualche precauzione e scegliere le fragole piccole dei boschi che sono le più profumate, lasciatele in fusione nello siroppo per qualche ora, poi passate da uno staccio e filtrate. Si metta nelle bottiglie come d'abitudine.

La conserva di fragole si colorisce leggermente di color rosa e si profuma con vaniglia.

Conserva di lamponi.

Si procede come per le fragole, si colorisce lo siroppo di color rosso.

Conserva di ribes.

Identico sistema, mescolando il sugo di ribes allo siroppo che porterete a 32 gradi.

Correggete con aggiunta di un po' di acido citrico e filtrate.

Conserva di amarene.

Kg. 1 sugo di amarene ogni kg. 3 di siroppo a 36 gradi che si ridurrà a 32 gradi per l' aggiunta del sugo. Si fa dare un bollore, si colorisce leggermente di rosso, si filtra e s'imbottiglia come già si è spiegato per le altre qualità.

Conserva acetosa.

Si lasciano, per qualche giorno in infusione: kg. 5 lamponi, in litri 5 di aceto rosso, passate da uno staccio e filtrate. Con questo sugo preparerete la conserva nell'identico sistema praticato per le altre qualità.

Conserva di tamarindo.

Si scioglie la polpa di tamarindo con acqua, scaldando a bagno-maria, si forma il relativo sugo, al quale si unisce lo siroppo nelle proporzioni indicate per le altre qualità. Si corregge con un po' di acido citrico.

Conserva di granatina.

Sugo di granatina e siroppo, poca vaniglia, colore rosa giallastro.

Conserva orzata.

Per l'orzata occorre un'operazione affatto differente. Macinate kg. 300 mandorle dolci pelate, unitamente a kg. 0,50 mandorle amare pure pelate, bagnandole, di tanto in tanto, con acqua fresca. La pasta che otterrete, diluitela entro una grande terrina con mezzo litro d'acqua pura, o legata con poco

siroppo, e passate da un tovagliolo, spremendone bene il sugo bianco o latte di mandorle. Ripetete l'operazione una seconda volta, aggiungendo nuova acqua alle mandorle macinate, per spremerne nuovo latte.

Bagnerete, con questo sugo bianco, lo zucchero pilè quanto basti per sciogliersi, e che messo a fuoco e purgato come d'abitudine, raggiunga i 32 gradi. Sarà buona precauzione sciogliere lo zucchero a bagno-maria ed a fuoco non troppo forte, aggiungendo allo siroppo circa due grammi di gomma adragante per ogni kg. di zucchero, e ciò per evitare in seguito che il latte di mandorle si separi dallo siroppo.

La gomma adragante, dovrà stare a bagno in poca acqua, almeno durante 8 ore prima di adoperarla per questa operazione.

Ottenuto lo siroppo come di regola, profumate con acqua di fior d' arancio, filtrate, e mettete in bottiglie.

Conserva di caffè.

Fate una buona infusione di caffè appena torrefatto e macinato, bagnate con ciò lo zucchero e procedete come si è indicato per le altre qualità.

Conserva di thè.

Identica operazione di quella del caffè.

Conserva o siroppo di gomma.

Sciogliete in un litro d'acqua kg. 0,500 gomma arabica. Passatela da un panno bianco ed aggiungetela allo siroppo semplice, nella proporzione di litri 1 gomma liquida ogni 3 kg. di siroppo. Si porta a 32 gradi come d'abitudine e si profuma con acqua fior d'arancio, la conserva di gomma è molto in uso in tutta la Francia.

Conserva di capillaria.

La capillaria è una pianta originaria del Canadà, le cui foglie sono odorose, di un sapore gradevole, leggermente astringenti ed un po' amare.

Si mettono queste foglie in infusione nell'acqua, si lascia parecchi giorni e si adopera quest'acqua medesima per bagnare lo zucchero.

Kg. 1 di foglie di capillaria può servire per kg. 25 di siroppo.

TEA ROOM.

Da alcuni anni anche in Italia le principali pasticcerie hanno introdotto il servizio del thè alle ore 5 (*five o' clock tea*).

L' affluenza dei forestieri, specialmente inglesi ed

americani, hanno reso necessario questo servizio e se prima da noi era un privilegio solo dei ricchi, ora i *tea rooms*, hanno diffuso l'uso di assorbire l'aromatica bevanda anche alle classi meno agiate.

Vi sono molte qualità di thè, i più noti sono i thè neri ed i thè verdi; molti sono pure gli apparecchi per prepararne l'infuso, ma di solito sono o in porcellana o in metallo bianco.

Un metodo semplice e quasi comune è quello di mettere sul fondo di una téièra calda, un po' di thè nella proporzione di un cucchiaio per persona e versando su di esso mezza tazza d'acqua calda. Si copre e si lascia riposare qualche minuto poi si riempie la *téièra* d' acqua bollente, per tal guisa, si svilupperà così gradatamente la sostanza aromatica.

Il thè si serve in tazze di porcellana come il caffè, si avrà cura di scaldar le tazze al momento di servire, passandovi un po' d'acqua calda.

Il thè dev'essere accompagnato da latte freddo e dai soliti biscottini speciali. Gli inglesi lo preferiranno con pane, burro fresco, miele e marmellate di frutti.

DOLCI AL LIQUORE.

Cuocete lo zucchero in una casseruola ben pulita, purgatelo bene senza però grassarlo, nè con aceto, nè con aggiunta di glucosio.

Quando lo zucchero avrà raggiunto i 30 gradi di cottura, profumatelo con un po' di essenza e coloritelo a piacere.

Le essenze preferibili per profumare i dolci al liquore sono quelle a base di spirito; in ogni caso sarà buona precauzione aggiungere sempre un po' di spi-

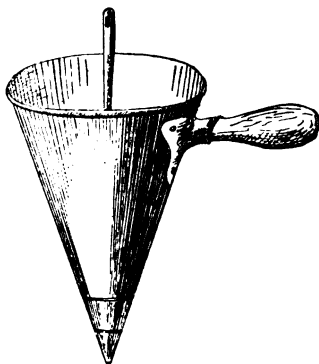



Fig. 59.

rito quando lo zucchero è cotto, avendo questi la proprietà di impedire allo zucchero di fermentare.

Richiede inoltre che lo zucchero venga manipolato il meno possibile, perchè può granire facilmente.

I dolci al liquore si colano in cipria.

Quest'operazione, credo che sia a cognizione di tutti, non essendo oramai cosa nuova. La cipria raccolta in cassette rettangolari, dovrà essere molto

asciutta e passata per lo staccio. Imprimete nella cipria i modelli di gesso di vostro gusto, colatevi lo zucchero preparato nel modo indicato, spolverizzate leggermente di cipria anche sulla superfice, poi ritirate le cassette nella stufa per circa 12 ore.

Variatissimi sono i formati dei dolci al liquore; dalle piccolissime gocce (che comunemente si chiamano millefiori) alla forma di piselli, a quella dei bottoncini al liquore, e via di seguito, cambiando forma, colore e sapore.

Pei formati piccoli, la cottura dello zucchero basta a 34° col pesa siroppo, e man mano che il dolce è più grosso, si deve anche portare lo zucchero a qualche grado di più fino al massimo peso di 37°.

Si cola in cipria con l'apposito imbuto, lasciando qualche minuto raffreddare lo zucchero, per evitare che si formino dei fori sulla superfice del dolce.

I dolci al liquore, vengono profumati con essenze spiritose di maraschino, vaniglia, kirsch, rhum, grappa, cognac; si preparano pure al zabaglione, al caffè, thè, cacao, cioccolata, ecc.

Dopo dodici ore circa che li avrete collocati nella stufa, quelli piccoli potrete levarli dalla cipria, ma quelli grossi sarà buona precauzione capovolgerli e lasciarli ancora qualche ora al caldo, poi lasciarli raffreddare avanti di toglierli dalla cipria e coi riguardi dovuti a simile operazione, puliteli prima con un pennello e poi coll'apposito soffietto, per sbarazzarli completamente della cipria aderente.

In seguito, questi dolci vengono parte brillantati, parte ghiacciati con ghiaccia o con copertura, parte vengono anche solo verniciati; alcuni, a forma di frutta o di fiori, vengono leggermente miniati o decorati, variando insomma a norma del disegno e del formato del dolce stesso.

Dolci al liquore brillantati.

Per brillantare i dolci al liquore, occorre passarli in apposite cassette di latta quadrate e basse, dette appunto brillantiere.

Sul fondo delle brillantiere, collocate una griglia di filo di rame o filo ferro stagnato, accomodate i dolci l'un contro l'altro con precisione e non troppo stretti a contatto.

A parte, intanto, preparate dello siroppo a 34 gradi, lasciatelo raffreddare e poi versatelo nelle brillantiere dove avrete accomodato i dolci, in modo da coprirli completamente di siroppo, sulla superfice del quale, applicherete un foglio di carta bucherellato.

Dopo sei ore, potrete scolare lo zucchero dalle brillantiere, collocandole in luogo caldo per facilitare l'operazione. Lo zucchero avrà formato sul dolce, una leggera superfice di cristalli, la quale potrà essere più o meno forte, regolando i gradi di cottura dello zucchero.

Dolci alla pastiglia.

Cuocete lo zucchero alla pastiglia, cioè quando il pesa siroppi segnerà 38 gradi. Ritiratelo dal fuoco e dopo averlo lasciato raffreddare qualche minuto, stancheggiatelo sfregando la spatola contro la casseruola. Ripetendo questa manovra per alcuni minuti, lo zucchero tenderà a granire, acquistando un aspetto biancastro.

Giunto a questo punto, profumerete di menta o altra essenza a piacere. Colatelo prontamente in cipria come pei dolci al liquore, servendovi dell'apposito imbuto leggermente scaldato.

Collo zucchero alla pastiglia, si possono fare moltissime qualità di cose, che un buon Credenziere deve conoscere per pratica.

Io qui non posso che indicare la cottura dello zucchero, ma troppo lungo sarebbe enumerare le infinite qualità di zuccherini, eseguiti con questo sistema, cambiando solo la forma, il colore ed il sapore.

Pastiglia forte per colare nei modelli di gesso.

Per ottenere una pastiglia più resistente, non avrete che stancheggiare lo zucchero, aggiungendo, su kg. 5 di siroppo un ettg. di zucchero al velo. La pastiglia così preparata serve per colare negli stampi di gesso per ottenere frutti, agnelli, colombine, ecc. ecc.

Lo stampo di gesso deve essere ben inzuppato di acqua, colandovi lo zucchero cotto alla pastiglia forte, s'indurisce al contatto dello stampo umido e freddo; capovolgendo immediatamente lo stampo, ne scolerete la parte di zucchero non ancora totalmente indurita, avrete così modellati i frutti, gli agnelli, ecc., vuoti nell'interno.

Pastiglia al fondente.

Per i zuccherini alla menta od alla frutta, che generalmente si colano in cipria, è preferibile che lo zucchero venga stangheggiato con un po' di *fondente*, acquistando morbidezza e pastosità.

IL FONDENTE (*Fondant*).

Il fondente è una delle migliori e più pratiche manipolazioni dello zucchero; con esso si è trovato il miglior rivestimento che si possa dare alle paste ghiacciate piccole e grandi; con esso si può fare un'infinita quantità di *bonbons* delicatissimi.

Ecco intanto come si ottiene il fondente.

Preparate in una casseruola di rame non stagnato

Zucchero pilé	Kg. 2
Acqua	L. $0,^{3}/_{5}$
Glucosio	Kg. 0,200

Sciolto lo zucchero dall'acqua, si mette a fuoco e quando sta per bollire si aggiunga il glucosio.

Alle prime ebollizioni, si tolga la schiuma e si mantenga inumidito l'orlo della casseruola. Si aggiunga qualche goccia d'acido acetico o sugo di limone, e si lasci cuocere a fuoco ardente fino alla cottura della piccola palla (circa 40 gradi).

In luogo di bagnare l'orlo della casseruola, per evitare che lo zucchero bruci all'ingiro oscurando la massa, potete anche sovrapporre alla casseruola un coperchio. Il vapore che si sprigiona dallo zucchero cuocendo, obbligato dal coperchio ad espandersi più lentamente, mantiene umido il contorno della casseruola.

Raggiunto il grado voluto, si versi lo zucchero su una lastra di marmo leggermente spruzzata di acqua e si lasci raffreddare.

Con una larga spatola di legno o di ferro s'incomincia la lavorazione, sollevando con movimento regolare lo zucchero dal marmo, raccogliendo sempre al centro, e continuando quest'operazione fintanto che a poco a poco sarà diventato bianco e resistente.

Lo si raccoglie allora in un recipiente di terra, mantenendolo in luogo fresco coperto con un panno umido.

Questo è il sistema generale adottato nei laboratorii di pasticceria, ma nelle grandi fabbriche dove il consumo di zucchero al fondente è importante, il lavoro viene facilitato mediante l'aiuto di macchine speciali colle quali è permesso di preparare del *fondant* in quantità, dai 15 ai 25 kg. per volta. Lo

zucchero quando è cotto, viene raccolto in un grande recipiente girevole su se stesso e posto a bagno refrigerante mediante il funzionamento di una fontana interna.

A contatto dello zucchero, funzionano alcune larghe spatole, in modo che messa in azione la macchina, lo zucchero passa fra le spatole con un movimento regolare ed in pochi minuti lo zucchero è ridotto in pasta bianchissima e montata.

Il fondente per ghiacciare.

A ghiacciare, ossia a verniciare le paste, sia piccole che grandi, è necessario che il fondente sia fatto espressamente con almeno un terzo di glucosio per ogni chilogramma di zucchero.

Si dovrà aver cura di conservare sempre i medesimi recipienti per sciogliervi il fondente e cioè: uno pel fondente bianco, uno per quello rosa, uno pel giallo, e così via per tutti i colori che più comunemente vengono adoperati, coprendoli con un panno umido ad operazione finita.

Il fondente non si dovrà mai scaldarlo troppo per non fargli perdere il suo bel brillante ed evitare che granisca. Ogni volta che viene riscaldato, si dovrà aggiungerne di quello fresco e se è troppo denso, diluirlo con un po' di siroppo o latte, onde ottenere un fondente più lucido e morbido.

Abbiate inoltre precauzione, nel colorire e profu-

mare, e quando dovrete ghiacciare delle piccole paste in quantità, per non dover continuamente riscaldare il fondente, di mantenerlo caldo a bagno-maria.

DOLCI AL FONDENTE.

(*Bonbons fondants*).

Molti sono i sistemi per preparare questi delicatissimi *bonbons* e tutti richiedono molta precisione ed accuratezza.

Nelle grandi fabbriche di confetterie, questo articolo è trattato su vasta scala e riesce confezionato alla perfezione appunto per la comodità cui possono disporre gli operai addetti a tale mansione.

I *fondants* sono colati in cipria, come i dolci al liquore. Si scioglie il fondente a bagno-maria od a fuoco moderato, si colora e si profuma a piacere, evitando le tinte troppo cariche ed adoperando profumi delicati e non guasti.

Dimenate colla spatoletta di legno per amalgamarvi bene la tinta ed il profumo, e colate con molta precisione nella cipria, coll'apposito imbuto a cono che avrete scaldato un po' prima di introdurvi il fondente.

Gli stampi per imprimere nella cipria, variano all'infinito, è questione di gusto nella scelta.

Fondants semplici, sono quelli colati tutti di una

tinta per ogni qualità, la quale poi varia secondo il profumo.

Fondants doppi, sono quelli colati in due riprese, o in due tinte, oppure metà fondente e metà gelatina, ecc.

Stampi di caoutchouc.

Riescono molto ben marcati i *dolci al fondente* colati negli stampi di *caoutchouc*, e benchè un po' cari, c'è sempre un vantaggio, se si calcola la diminuzione di mano d'opera. Cogli stampi di *caoutchouc*, resta evitato l'inconveniente della polvere che vien sollevata nel maneggio della cipria, per riempire le cassette, livellarle, imprimere le forme, ritirare sullo staccio i dolci, soffiarli, pulirli, ecc.

Nelle forme in *caoutchouc* si possono però colare solo i dolci di puro fondente e non quelli al liquore, le gelatine, ecc.

Fondants all'acqua.

I fondants all'acqua sono quelli che vengono colati negli stampi di gesso, apribili in due o più pezzi.

Quando gli stampi sono bene inzuppati d'acqua fredda, si lasciano un po' scolare, indi vi si cola il fondente, un po' caldo, da ambe le parti se è doppio, o da un foro espressamente praticato nello stampo se è composto di varii pezzi. Si congiungono poi bene le parti, lasciando qualche minuto riposare prima di riaprirlo per staccarvi i dolci.

Fiori, frutti e legumi al fondant ed alla pastiglia.

Anche cogli stampi all'acqua si ottengono variatissimi soggetti, fra i quali i fiori, i frutti e legumi, che vengono poi leggermente sfumati con colori innocui e poi brillantati come d'abitudine.

Questo assortimento viene però più comunemente colato di zucchero alla pastiglia, stancheggiato con un po' di fondente, riuscendo così più resistente.

Frutti e legumi alla pastiglia vuoti.

Cuocete lo zucchero un po' più forte della pastiglia, stancheggiatelo con fondente, preparato senza glucosio, quando lo zucchero avrà acquistato una tinta lattea, colatelo negli stampi imbevuti d'acqua fredda e lasciate un po' scolare.

Appena lo zucchero avrà un po' aderito allo stampo, rompete con uno stecco la crosta formatasi all'imbocco e capovolgete lo stampo, lasciando uscire tutto lo zucchero che non avrà ancora fatto presa.

Non è un'operazione difficile, ma richiede un po' di pratica, ciò che si acquista col tempo e colla pazienza. I frutti o legumi così preparati, vengono poi puliti, miniati e brillantati o verniciati e per ultimo completati colle relative foglie e gambi artificiali.

FRUTTI AL FONDANT.

Nell'assortimento variatissimo dei dolci al·*fondants* vi sono delle qualità che non si brillantano, devono essere però preparati freschi giornalmente. I francesi li chiamano appunto *Bonbons du jour*.

Fra questi vi sono varie qualità di frutti siroppati o conservati nello spirito, che ghiacciati o composti col fondente, formano dei dolci gustosissimi, ed ecco in che modo si preparano.

Ciliege al fondants.

Fate scolare delle ciliegie con gambo conservate nello spirito o nella grappa e lasciatele asciugare un po' nella stufa.

Preparate intanto sciolto un po' di fondente al kirsch colorito leggermente di giallo. Per ghiacciar bene le ciliege, si dovrà fare l'operazione due volte, e cioè: la prima prendendo le ciliege pel gambo, una alla volta, e tuffandole nel fondente piuttosto caldo; la seconda, ripassandole col medesimo sistema nel fondente ma più tiepido. Con un po' di carmino in polvere si farà una leggera sfumatura alle ciliege per completarne l'effetto.

Amarene al fondant.

Si procede come per le ciliege, adoperando fondente colorito di rosa e profumato di maraschino.

Ananas al fondant.

L'ananas può essere ghiacciato di fondente in due modi; o adoperando le fette di ananas candite, divise in tante parti eguali e ghiacciate di fondente all'ananas solo a metà, lasciando scoperto parte del frutto, oppure ghiacciando le fette intiere dell'ananas candito, prima da una parte e poi dall'altra appena il fondente è raffermo, dividendo poi le fette in tanti triangoli tutti eguali.

Cedro al fondant.

Si procede come sopra, fondente bianco, profumo limone ed un pizzico di acido citrico.

Frutti al fondant nei pirottini.

Coi piccoli cartocci pieghettati, detti anche pirottini, si possono confezionare altri generi di dolci approfittando specialmente delle primizie di stagione, ed ecco in che modo:

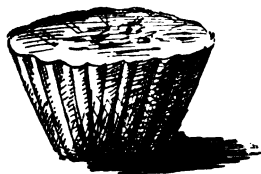



Fig. 59.

Fragole.

Preparate distesi regolarmente su apposite cassette, i pirottini di carta piccolissimi, introducete in ognuno una fragola matura e mondata e che avrete lasciato un istante a macerare in un po' di rhum.

Riempite poi i pirottini di fondente rosa, profumato alla vaniglia. Cospargete sulla superficie un pizzico di granella di zucchero cristallino colorato di rosso.

Lamponi.

Preparate i pirottini come sopra, introducete ad ognuno un lampone fresco, riempite di fondente colorito di rosso, gusto al lampone, granella verde sulla superficie.

Amarene.

Introducete nei pirottini delle amarene sciroppate che avrete lasciato un po' scolare, riempite di fondente al maraschino, granella mandorle sulla superficie.

Arancio.

Tagliate a piccoli dadi della buccia d'arancia candita, introducetene un po' nei pirottini, riempite di

fondente giallo all'arancia corretto con un pizzico di acido citrico, e passate sulla superficie un po' di granella rossa.

Col medesimo sistema vi sarà facile prepararvi qualunque altra qualità, variando i frutti ed il profumo a piacere.

Dolci di pasta mandorle.

La pasta di mandorle si presta pure ad una infinita quantità di *bonbons*, potendosi manipolare e modellare a piacere.

Si fanno dei dolci farciti di gelatina ed avvolti in detta pasta d'ogni colore e profumo. Si fanno dei ripieni variatissimi di forma e sapore e ghiacciati poi di fondente.

Si modella la pasta di mandorle in appositi stampini, ottenendo forme variatissime fantasia, forme di frutti, legumi, ecc.

I *bonbons* di pasta mandorle devono essere brillantati per conservarli più lungamente, ecco in che modo si prepara la pasta.

PASTA MANDORLE PER *BONBONS*.

Proporzioni:

Mandorle dolci sbucciate .	Kg.	0,500
» amare » .	»	0,025
Zucchero pilé	»	1,000

Fondente	Kg.	0,500
Glucosio	»	0,200

In una bacinella di rame, cuocete lo zucchero bagnandolo d'acqua ed aggiungendovi il glucosio. Quando avrà raggiunta la cottura della bolla forte, versate nello zucchero le mandorle dolci ed amare che avrete ridotte in granella sottile. Stancheggiate il tutto insieme e passate poco per volta dalla macchina a cilindri.

Quando avrete ottenuta una pasta fina, rimettete a fuoco asciugando un po' la pasta, aggiungendovi per ultimo il fondente che aiuterà a renderla più pastosa e bianca.

Ritiratela sul marmo, lasciatela un po' raffreddare poi lavoratela colle mani per riunirla bene insieme e conservatela poi in luogo fresco.

CARAMELLE.

Continuando a descrivere la categoria dei dolci che si ottengono dallo zucchero cotto, ecco che arrivati alla cottura della caramella, il lavorante ha modo di applicare tutta la sua fantasia.

Le numerose macchine a cilindri, a torchio, a leva, le macchine pilluliere, quelle a trancia, e molte altre, hanno da qualche tempo, invaso i laboratorii spe-

cialmente delle grandi fabbriche. Provetti operai si dedicano esclusivamente a tale genere di lavoro, e coll'aiuto di dette macchine e colle ingegnose combinazioni, che si ottengono colla caramella riunendo varii blocchi di differenti colori, parte tirati al gancio, parte trasparenti si è arrivati ad una perfezione tale da non poter desiderare di più.

Caramelle in carta assortite.

Sul modo di cuocere lo zucchero ho già spiegato a pag. 106 potrete però basarvi sulla proporzione seguente:

Zucchero	parti	8
Glucosio	»	2
Acqua	»	3

Cuocete lo zucchero seguendo il metodo indicato e versatelo sulla pietra unta leggermente di vaselina.

La buona qualità della caramella stà nella scielta delle essenze. Molti profumano le caramelle col sugo ristretto di frutti, vi sono però buone essenze concentrate che possono ugualmente dare buoni risultati. L'aggiunta di un po' di acido citrico in polvere a certe qualità, aiutano a dar forza al profumo, come pure a certe qualità cui richiede rendere il profumo più delicato, necessita l'aggiunta di un po' di vaniglia o vaniglina.

In tutti i casi l'essenza, l'acido o la vaniglia, ed il relativo colore, si devono aggiungere appena la caramella è versata sulla pietra.

Riunite la massa al centro lasciando un po' raffreddare, poi colle mani, lavorate la caramella sul tavolo amalgamandovi bene il colore, l'essenza, ecc., dividetela in tante parti uguali e passatela alla macchina a cilindri, spolverizzandoli leggermente con saponaria in polvere.

Passerete da uno staccio le caramelle appena raffreddate, per separarle dalle bricciole e ritiratele in latte ben chiuse, in attesa di essere prontamente incartate.

Caramelle acidole.

Le caramelle acidole non vengono incartate, hanno perciò un formato più piccolo, profumate con sughi di frutti ed abbondante acido citrico. Si passano leggermente al vapore o leggermente gommate per poterle avvolgere in massa nello zucchero in polvere.

Si conservano in scatolette o flaconcini ben chiusi.

Caramelle Rochs.

La lavorazione delle caramelle così dette Rochs (perchè rotte a piccoli pezzi) è molto complessa e senza una speciale pratica e tutte quelle comodità indispensabili per la perfetta riuscita, non consiglio di tentarne la lavorazione nel laboratorio più o meno ristretto di una pasticceria.

Caramelle Drops.

Le caramelle Drops variano di forma all'infinito, sono caramelle lavorate a varî colori aventi forme di frutti, fiori, fantasie, ecc., ottenute da speciali macchine a cilindri.

Si profumano con sughi di frutti, con aggiunta di acido citrico.

Caramelle alla gelatina.

Cuocete lo zucchero come di regola, versatelo sulla

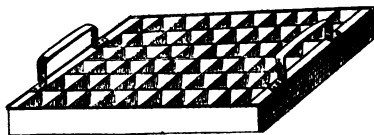



Fig. 60.

pietra unta mantenendole una forma quadrata; nel mezzo praticherete della marmellata di frutti molto ristretta e calda, avvolgendola prontamente nella caramella. Se avrete la macchina a pressa, potrete servirvene, arrotolando ed allungando la caramella come tanti bastoni grossi un dito, nel cui interno vi dovrà rimanere la gelatina. Questa operazione riesce facile lavorando su un tavolo caldo od a doppio fondo per lasciarvi circolare l'acqua calda od il vapore.

In mancanza della macchina o del tavolo speciale, potrete ugualmente prepararvi delle caramelle alla gelatina, formando due strati di caramella; spalmate su uno d'essi la marmellata, sovrapponete l'altro strato prontamente e con una trancia quadrata o rettangolare otterrete ugualmente delle caramelle farcite alla gelatina.

S'incartano con carta paraffinata e con apposite etichette che ne indicano la qualità della caramella stessa.

Caramelle alla crema.

Le caramelle alla crema sono delicatissime e si fanno generalmente con doppia panna fresca. In mancanza di panna o fior di latte, si può adoperare il burro, ma se il burro non è centrifugato o purissimo e fresco, dà alle caramelle cattivo sapore e dopo qualche giorno diventano acide.

Indicatissimo è pure il latte condensato.

Caramelle alla crema vaniglia.

Zucchero . . . . Kg. 1,000
Glucosio . . . . » 0,200
$^{3}/_{5}$ di panna doppia oppure 200 gr. burro fresco, una cannetta di vaniglia.

Si cuoce lo zucchero in una casseruola un po' grande, avendo esso la tendenza a montare.

Molti bagnano direttamente lo zucchero colla panna stessa, ma io ritengo migliore bagnare lo zucchero con acqua per scioglierlo meglio, quando è sciolto, si aggiunge il glucosio, e quando è arrivato alla *bolla forte*, allora si aggiunge poco per volta la panna od il burro, mantenendolo sempre mosso sul fondo della casseruola con una spatola di legno. La cannetta di vaniglia si aggiunge allo zucchero, tagliata in due per il lungo, togliendola quando lo zucchero è cotto.

Si versa la caramella sul tavolo leggermente unto di burro o vasellina pura. Quattro sponde di ferro servono per mantenere alla massa una forma quadrata e di regolare altezza.

Quando è un po' raffreddata, si trancia a piccoli quadretti e si passa sulla superficie il matterello rigato.

Caramelle alla crema caffè.

Si bagna lo zucchero colla fusione di caffè e si procede come per le caramelle alla vaniglia.

Caramelle alla crema cioccolato.

Il procedimento è sempre eguale; soltanto che, quando la caramella è quasi cotta, appena che avrete amalgamata la panna doppia od il burro, aggiungerete circa Ett. 1, cacao, sciogliendolo a parte.

Caramelle alla frutta o napoletane.

Questa qualità di caramelle ha finito la sua voga, in seguito a tutte le novità di tal genere, introdotte in questi ultimi anni. Le caramelle napoletane, richiedono una lavorazione un po' lunga, ecco perchè vennero da molti abbandonate.

Si cola la caramella in appositi stampi collocati sul tavolo di marmo unto. Detti stampi hanno forme varie a cuori, ovali, quadrati, a mandorla, ecc., e si aprono come una tenaglia. Si cola in dette forme fino a metà della sua altezza, si applica su ciascuna caramella un pezzetto di frutta candita ben asciutta ed avvolta nell'acido citrico in polvere (corteccine d'arancia per le caramelle d'arancia, cedro per quelle di limone, pistacchi col profumo di vaniglia escludendo l'acido, ciliege col profumo di maraschino, nocciole toste, caffè, cacao senza acido).

Si riempie poi lo stampo nuovamente colla caramella racchiudendo nel mezzo i frutti. Si lasciano raffreddare e si separono dagli stampi.

CAPITOLO VI.

DELLE CREME

Crema comune (o crema di pasticceria).

Panna (fior di latte)* . .	Litri	1
Gialli d'uovo	N.	25
Zucchero in polvere . .	kg.	0,600
Bacchetta di vaniglia. .	N.	1

Si battono le uova collo zucchero in una casseruola di rame non stagnato; quando le uova sono ben montate unirete a poco a poco la panna, indi la vaniglia poi mettete a fuoco, mantenendo sempre mosso specialmente sul fondo, con una spatola di legno.

Si toglie dal fuoco appena principia l'ebollizione, passando la crema da uno staccio di crine entro un recipiente di terra. Evitare assolutamente di lasciar raffreddare la crema nel recipiente di rame.

Crema comune (qualità più andante).

Tuorli d'uovo	N.	16
Zucchero in polvere . .	kg.	0,500

Farina semola	Kg. 0,100
Latte	Litri 1

Si procede nell' identico modo della ricetta precedente.

Crema zabaglione.

$^1/_5$ di vino bianco.
$^1/_5$ di buon marsala.
8 tuorli d'uovo.
gr. 150 zucchero in polvere.

Si frullano i tuorli collo zucchero, vi si aggiunga il vino ed il marsala e si metta al fuoco ardente frullando sempre. Si ritiri appena sta per bollire.

Crema Chantilly.

La crema Chantilly non è altro che doppia panna montata a freddo, conosciuta anche col nome di Lattemiele.

Unendo alla crema comune, una parte di crema Chantilly, si ottiene una crema più leggera, però di poca resistenza.

La crema Chantilly viene dolcificata con zucchero al velo, vanigliato.

Crema Saint-Honoré (comune).

La Créme Saint-Honoré, molto soffice e leggera è comunissima in Francia.

Si lavorino sei tuorli d'uova in una terrina, con 200 grammi zucchero in polvere vanigliato.

0,100

i 1

ricetta p

si aggi

co arde

· bollin

pia pas

ie di La

li crea

però:

uccher

gera è

1 200

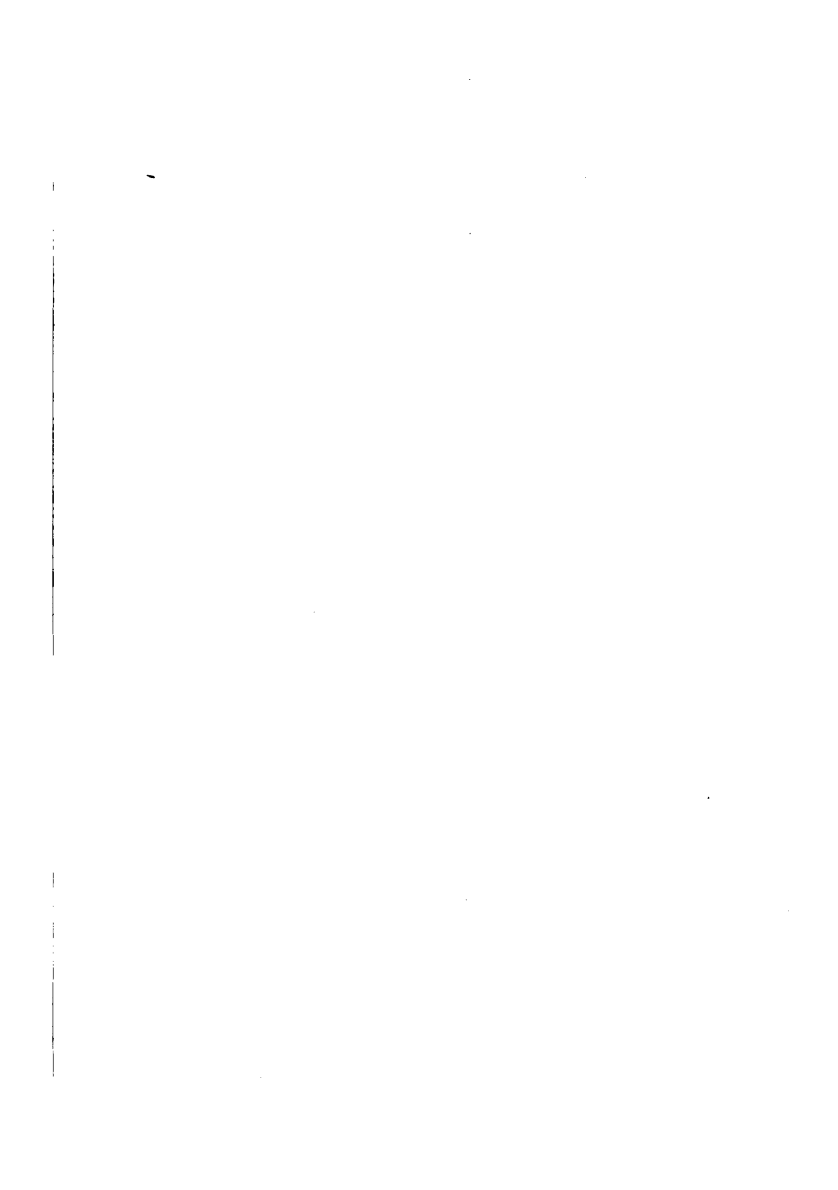
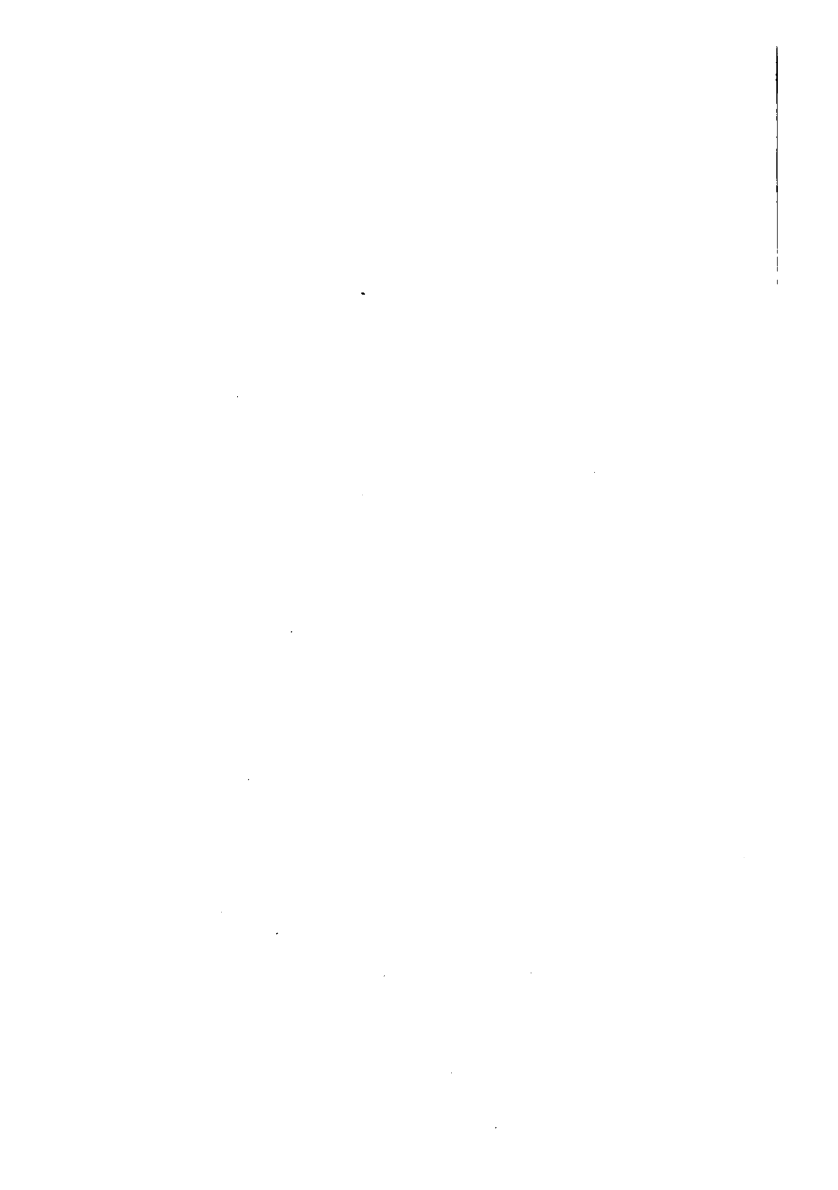
Ulrico Hoepli, Editore - Milano.

Tav. I.

G. Ciocca.

Ulrico Hoepli, Editore - Milano

TAV. II.

G. Ciocca.

Quando il composto è ben montato, vi si incorpori 50 gr. di farina passata allo staccio, e per ultimo mezzo litro di latte bollente.

Si amalgama il tutto, si passa per uno staccio, facendolo entrare in una casseruola che metterete a fuoco, girando sempre con una spatola sul fondo e ritirando dal fuoco appena entra in ebollizione.

A parte intanto, preparerete montati alla fiocca dieci chiari d'uova sui quali verserete la crema ancora bollente, incorporando il tutto colla spatola.

Si ritira la crema in recipienti di terra o ferro smaltato.

Crema Saint Honoré (sopraffina).

Un altro sistema per fare la *créme S. Honoré* è quello di escludere la farina, e mettere qualche tuorlo d'uovo in più. Quando la crema sarà cotta, le verrà unita una meringa composta di dieci uova montate alla neve e 200 grammi di zucchero cotto alla bolla forte. Questo sistema presenta maggiori garanzie tanto dal lato igienico che dal lato della maggior resistenza.

Crema al burro.

Si mette, in una casseruola: 500 grammi di burro leggermente scaldato, depurandolo d'ogni parte latticina che potrebbe contenere, e con un frustino metallico lo si monterà come una crema chantilly,

unendovi di tanto in tanto qualche cucchiaiata di crema di pasticceria o crema comune.

Per ultimo si aggiunga un bicchiere da tavola di buon rhum.

Si può, in luogo del rhum, mettere lo sciroppo di maraschino o di vaniglia ed in tal caso è necessario aggiungervi anche un po' di spirito.

La *crema al burro* dovrà essere montata a freddo; in caso però si separasse, per l'aggiunta di troppo sciroppo o troppa crema, si potrà renderla ancora liscia: sia, scaldandola leggermente e battendola con forza; oppure aggiungendovi dell'altro burro sciolto a parte ed amalgamandolo poi al resto.

Se questa crema (come vedremo più avanti) dovrà servire per decorare dei dolci (gateaux) si dovrà tenere carica di burro, in caso, invece, dovesse servire per farcire torte, *petits fours*, ecc., allora è meglio abbondare nell'aggiunta della crema di pasticceria. Si profuma e si colorisce a piacere.

Crema nocciole.

Aggiungere alla crema al burro, qui sopra indicata, un po' di nocciole toste ben macinate e passate.

Crema pistacchi.

Aggiungere alla crema al burro un po' di pistacchi (ben macinati con sciroppo) profumo vaniglia, color verde chiaro.

Crema cioccolato.

Aggiungere, alla crema al burro, un po' di cacao liquefatto a parte per impedire che formi dei grumi.

Con questo sistema si procede per le altre qualità, cioè: *la crema caffè*, *crema maraschino*, *crema vaniglia,* ecc., profumando il burro montato, con liquori od infusioni a piacere.

Créme renversé (Crema capovolta).

Si fa una crema con due quinti di panna, otto uova, 150 grammi zucchero in polvere; prima di

Fig. 61.

mettere al fuoco per la cottura, aggiungasi 10 gr. colla pesce sciolta a parte con poca acqua a bagnomaria. Appena la crema incomincia a bollire, si toglie dal fuoco, si passa per uno staccio e si raccoglie in uno stampo a *Savarin*.

Si lascia raffreddare poi si colloca lo stampo sul ghiaccio per aiutare il congelamento.

Al momento di servire, s'immerge lo stampo in acqua tiepida per pochi minuti, lo si asciuga prontamente e lo si capovolge su un piatto sul quale sarà posto un tovagliolo con riboccati gli angoli.

Questa crema gelata si profuma abbondantemente di vaniglia. Quando la crema è nello stampo, vi si possono introdurre anche dei biscotti o pezzetti di pasta margherita.

Crema di mandorle al rhum (Blanc-manger).

Pelate, come d'abitudine, kg. 0,500 mandorle dolci, aggiungetene alcune amare e pestatele in un mortaio, aggiungendo, di tanto in tanto, qualche cucchiaio di latte, per emulsionare l'olio che producono le mandorle, ed impedire che se ne impregnino.

A parte intanto farete bollire un litro di latte nel quale avrete aggiunto 350 grammi di zucchero.

Unite al latte bollente le mandorle pestate o macinate alla macchina, stemperate bene il composto e passate da una tela spremendola fortemente.

Aggiungete, per ultimo: 50 grammi di colla pesce, sciolta con poca acqua a bagno-maria, e mezzo bicchiere di rhum. Si frammischia il tutto e si mette in uno stampo di latta a corona, rigato.

Si colloca lo stampo sul ghiaccio, ed al momento di servire si procede come per la *créme renversée.*

Questo *blanc manger* si può fare anche al maraschino, al caffè, al cioccolato, ecc.

CAPITOLO VII.

FRUTTI CANDITI

Per frutti canditi s'intendono i frutti conservati nello sciroppo in modo che possano durare, mantenendo la loro forma ed il loro colore e sapore.

Non tutti però i frutti possono essere trattati nello stesso modo, essi si dividono in varie categorie.

Frutti carnosi o polposi, come le pesche, le mele, le pere, le ciliege, i lamponi, le fragole, le prugne, gli ananas, le albicocche, le azzeruole, ecc.; e succosi come: l'uva, gli aranci, i cedri, i chinotti, le melangole, i mandarini, le nespole del Giappone, i poponi, ecc.

Questi frutti contengono molta acqua ed una forte proporzione di zucchero, acido ed una sostanza azotata che ne facilita la fermentazione.

Frutti zuccherini e non aciduli, come i fichi, i fichi d'india, i banani, i datteri e pochi altri provenienti dai paesi caldi.

Frutti zuccherini e fecolati, come le castagne.

Frutti oleosi: le mandorle, le nocciole, i pistacchi, gli arachidi, le noci, ecc.

Quest'ultime qualità però non si prestono per essere candite allo zucchero, salvo le mandorle e le noci, ma vengono adoperate molto acerbe. In media tutti i frutti contengono, in proporzioni differenti, zucchero, gomma, fecola, acidi, sali minerali, e materie grasse, aromatiche e coloranti. Bisogna quindi tener calcolo di tutte queste proprietà, che più o meno può avere ogni frutto, per la buona riuscita della lavorazione.

In generale i frutti non devono essere adoperati troppo maturi, specialmente se appartengono alla categoria dei carnosi, devono essere inoltre sani e di bella forma.

Per candire i frutti, la prima operazione è quella di renderli nella condizione che possano ricevere lo zucchero, facendoli cuocere in acqua, regolandosi secondo la qualità del frutto stesso.

La seconda operazione è quella di passarli allo zucchero, il quale non dovrà essere troppo denso all'inizio, se dovrà agire la sua penetrazione graduale.

La zolforazione praticata a parecchie qualità di frutti, è pure una delle operazioni importantissime e necessaria al buon andamento e risultato del lavoro.

La zolforazione, oltre ad arrestare la fermentazione e la maturanza al frutto, lo scolora e lo rende in condizioni di poterlo, all'occorrenza, ricolorire d'una tinta più regolare.

Questa operazione è praticata specialmente nelle grandi fabbriche, dove per la grande quantità di frutta che si deve lavorare, l'azione decolorante dei vapori zolforosi, rende il frutto più bello e più appariscente; certo però che, unitamente alla parte colorante, lo zolfo asporta anche gran parte del suo sapore naturale, i frutti zolforati e preparati coi sistemi moderni, mentre acquistano in apparenza, sono ben lungi dal possedere la finezza di gusto dei frutti preparati col metodo ordinario.

Fragole candite.

La fragola ha un profumo delicatissimo e soave, ma è altrettanto fugace, si altera e scompare facilmente appena si porta il frutto all'ebollizione. Richiedono quindi speciali riguardi in tutte le sue preparazioni.

Come già dissi, per fare il succo, son preferibili le fragole piccole di bosco, perchè molto più profumate, per candire però, siccome questo frutto diminuisce di volume e si sfascia facilmente, sono a preferirsi le qualità grosse e carnose, ma che non siano troppo mature.

Mondatele e collocatele in recipienti bassi di terra o ferro smaltato; ne collocherete poco più di due chilogrammi per recipiente, spandendo, fra uno strato e l'altro: kg. 1 di zucchero in polvere e per ultimo bagnandole con mezzo bicchiere d'acqua.

Scaldate a bagno-maria od a fuoco debole, per aiutar lo zucchero a sciogliersi, poi lasciate riposare fino al giorno dopo.

Con precauzione scolerete allora il sciroppo, scaldandolo a parte e portandolo a 23°. Versatelo poi caldo sulle fragole.

Il giorno appresso, si ripete la medesima operazione e si riduce il sciroppo a 27°, poi a 30°, e per ultimo a 33°, facendo bollire per un minuto solo insieme colle fragole.

A metà lavorazione, potrete colorire leggermente in rosso il sciroppo ed aggiungervi anche un po' di glucosio.

Lamponi canditi.

Si procede nell'identico sistema delle fragole.

Tanto per candire i lamponi che le fragole, sono molto pratici i recipienti muniti di un rubinetto per poter scolare il sciroppo senza muovere i frutti, evitando così che si sfascino.

Mandorle verdi candite.

Le mandorle destinate ad essere candite non devono essere troppo mature, e ciò si conosce se, perforandole con uno spillo, non si sentirà il guscio della mandorla interna già troppo resistente al contatto. Devesi poterle perforare per rendere fattibile l'assorbimento del sciroppo.

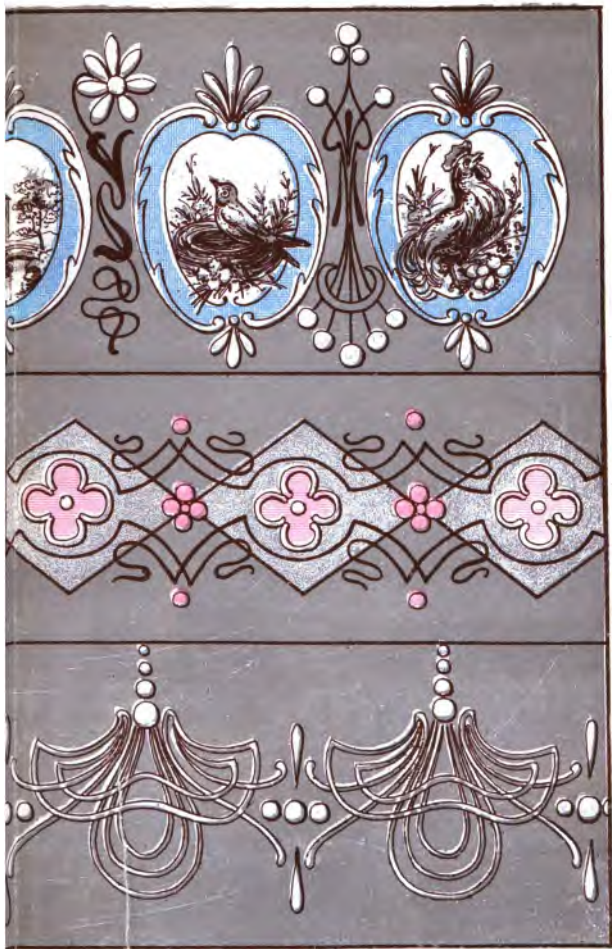
Ulrico Hoepli, Editore - Milano.

Tav. III.

G. Ciocca.

Ulrico Hoepli. Editore - Milano.

TAV. IV.

G. Ciocca.

p
li
si

ch
sp

do
un
ch
in

sat
qua
abb
ruol
un t
altro
gett

La prima operazione consiste nel fare la lisciva alle mandorle, cioè sbarazzarle dalla lanuggine di cui sono rivestite.

Le qualità di mandorle un po' grosse si possono pelare con un coltello rigato, ma questa è un'operazione molto lunga, non si può quindi applicarla a tutte le qualità.

Le mandorle piccole e mezzane si lavano perciò nella lisciva nel modo seguente:

Si scioglie nell'acqua, della cenere di legna nella proporzione di due chilogrammi ogni dieci litri di liquido. Si fa bollire il tutto insieme, si lascia depositare e si adopera solo l'acqua limpida superficiale.

Si rimette a fuoco, aggiungendo le mandorle verdi, che manterrete costantemente rimescolate con una spatola acciocchè non abbiano a depositare sul fondo.

Quando v'accorgete che la lanuggine sulle mandorle si potrà con facilità togliere, le passerete entro un sacco dove, due operai di buona lena le confricheranno per pulirle completamente, gettandole poi in acqua fredda.

Altro metodo è quello di farle scottare in acqua satura di potassa d'America o soda. In ogni caso quando le mandorle saranno ben pulite e lavate in abbondante acqua, le pungerete con apposito punteruolo, formato da un gruppo di spilli conficcati in un turacciolo, sulle cui cappocchie avrete pure legato altro pezzo di turacciolo per renderli resistenti; quindi getterete le mandorle, così preparate oppure pelate

con coltello rigato, in acqua, raccolta in una casseruola di rame non stagnato. Aggiungerete all'acqua un po' di allume di rocca o aceto.

Si mette a fuoco moderato e colla schiumarola si manterranno costantemente mosse; man mano che le mandorle monteranno alla superfice, ciò che proverà che sono cotte abbastanza, si getteranno nuovamente in acqua fredda, lasciandole fin tanto che avrete preparato lo sciroppo.

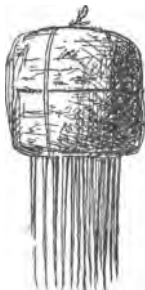



Fig. 62.

Preparerete uno sciroppo a 20° gradi, e le darete una leggera tinta verde con verde vegetale.

Quando avrete scolato le mandorle e le avrete accomodate negli appositi recipienti di terra cotta, che sono i più adatti per candire la frutta, verserete su di esse il vostro sciroppo bollente e lascierete riposare per 24 ore.

Le mandorle, contenendo ancora nell'interno un po' d'acqua, avranno diminuito di grado lo sciroppo. Perciò, dopo le 24 ore di riposo, passerete lo sciroppo per uno staccio e lo metterete a fuoco aggiungendovi nuovo sciroppo per restringerlo e portarlo a 22 gradi.

Aggiungetevi le mandorle che avrete fatto scolare e fate scaldare un po' insieme, evitando però che lo sciroppo abbia da bollire, rimestando un po' le mandorle durante il riscaldamento, acciocchè ricevano il calore tutto eguale.

Ritiratele nei recipienti di terra e copritele con un foglio di carta.

Si ripete la medesima operazione il giorno appresso, portando lo sciroppo a 24 gradi, il terzo a 27, il quarto a 30, il quinto a 34. Per evitare poi che lo zucchero abbia a granire, s'incomincerà allora ad aggiungere un po' di glucosio, in ragione del 10 %, e si scalderà soltanto ogni due giorni.

Portato lo zucchero a 36 gradi, si lascia riposare per alcuni giorni, per accertarsi che lo sciroppo non sia disceso a 34°; in tal caso sarà necessario restringerlo un'altra volta.

A questo punto avrete le vostre mandorle perfettamente candite. Coprirete lo sciroppo con un foglio di carta paraffinata o inzuppata nello spirito di vino, più un altro foglio ingommato sull'orlo del recipiente di terra, per impedire alla polvere di depositarsi sulla superfice. Collocate i recipienti in luogo fresco e lungi dall'umidità.

Ciliege candite.

La ciliegia è uno dei frutti che richiede d'essere sottoposta alla zolforazione.

Si potrebbe evitare ciò, passando i frutti per qualche minuto in acqua bollente, reffreddandoli e scolandoli bene prima di metterli nello sciroppo.

Per zolforare le ciliege, bisognerà disporle su setacci di crine o su quadrati di vimini, all'altezza di cinque

centimetri circa, sormontandoli l'un sull'altro e separati da un intervallo, situandoli entro un ambiente ermeticamente chiuso. Potrà servire, per piccole quantità, anche una cassa grande od un armadio, purchè si possa ben chiudere.

Si dovrà tuttavia tenerli scostati dalla base per l'altezza di circa un metro, onde evitare un possibile incendio. Sul pavimento collocherete una braciera con carbone acceso e quando tutto sarà pronto, verserete sul fuoco circa mezzo chilo di zolfo in polvere, ed appena vi sarete accorti che avrà preso fuoco emettendo, una fiammella azzurrognola, chiuderete ermeticamente la zolforiera o l'armadio o quell'ambiente in cui avrete poste le ciliege a zolfare.

Tutte le più piccole fessure, dovranno essere chiuse con carta gommata, per evitare ogni possibile esalazione del gaz.

Si lasciano così rinchiuse da sei a otto ore; e, prima di aprire, dovrete assicurarvi che il gaz rinchiuso nella stufa, così improvvisata, possa sprigionarsi liberamente senza procurare degli inconvenienti alla salute di chi sarà addetto ai lavori.

Le frutta saranno diventate perfettamente bianche, e se così non lo fossero, dovrete rinnovare l'operazione.

Getterete poi le ciliege in acqua pura, lasciandovele fino al giorno appresso.

Si stacca il gambo, si leva il nocciolo interno mediante un filo di ferro ritorto o colle macchinette

speciali e si passano in acqua calda lasciandole cuocere fino a punto giusto. Ciò fatto le rimetterete in acqua fredda.

Lasciatele raffreddare, poi ben sgocciolare su cesti di vimini, per poi passarle nelle terrine onde ricevere il primo bagno di sciroppo.

Il procedimento è uguale a quello delle mandorle verdi.

Sceglierete le più belle ciliege per poterle ultimare bianche, e quelle un po' macchiate le potrete colorire dando il colore *rosso brillante*, allo zucchero.

Amarene o marasche candite.

Si procede nell'identico sistema delle ciliege, zolforandole acciocchè rimangano di un bel rosso trasparente ad operazione finita.

Albicocche candite.

Le albicocche, se di qualità chiare, possono essere candite senza passarle alla zolforazione, immergendole per qualche tempo in un bagno di acqua e calce nella proporzione del 5 $^0/_0$, e ciò per rendere la buccia del frutto un po' resistente.

Zolforandole, il frutto diventa ancor più bianco ed acquista pure resistenza e bell'aspetto.

Alle albicocche si può togliere il nocciolo come per le ciliege, sostituendovi però un pezzetto del medesimo frutto per mantenerlo rotondo.

L'operazione per portar a termine le albicocche è identica a quella già indicata per candire le mandorle e le ciliege.

Pesche candite.

Vi sono pesche verdi e rosse e pesche gialle.

Le qualità verdi e rosse subiscono un identico trattamento. Si deve in primo luogo passarle alla lisciva come le mandorle, per privarle della lanuggine di cui sono ricoperte.

Si pungono col punteruolo e si cuociono con precauzione, perchè è un frutto che si sfascia facilmente, si candiscono tanto col nocciolo che senza, e si procede come per le albicocche.

Le pesche gialle, di pasta dura, vengono pelate, tagliate per metà, e snocciolate dopo di averle cotte come d'abitudine. Per poterle candire intere, bisognerebbe, dopo cotte, lasciarle fermentare in un siroppo di 20 gradi e, dopo otto giorni circa, farle bollire per togliere la fermentazione e continuare a candirle come gli altri frutti.

Lo scopo di questa fermentazione è quello di ottenere che il frutto, diventi un po' snervato, per poterlo candire alla perfezione.

Prugne candite.

Le prugne sono di difficile lavorazione, perchè la loro buccia è molto sottile, occorre quindi aver molta precauzione nel farle cuocere.

Le prugne verdi si fanno cuocere in acqua salata, per conservarne il bel colore; quelle gialle si dovranno zolforare, per poi finirle come le albicocche.

Pere candite.

Vi sono molte qualità di pere e di varie grossezze. Sono a preferirsi le qualità chiare e non troppo mature, e particolarmente quelle dette *pere di S. Martino.*

Per renderle più bianche, alcuni le passano alla solforazione; vengono poi sbarazzate dei semi interni con un affilato temperino, e colla macchinetta a sbucciare o con un temperino corto di lama e leggermente curvata, si sbucceranno, raschiando ed accorciando il picciuolo e gettandole immediatamente in acqua fresca dove avrete pur messo un po' di allume.

Si procederà poi alla cottura, passando le pere in acqua fresca e mettendo a fuoco. Man mano che le pere saliranno alla superficie dell'acqua, levatele colla schiumarola e passatele nuovamente in acqua fredda con allume.

Si lasciano poi sgocciolare per passarli allo sciroppo. I frutti migliori si finiscono bianchi e quelli un po' scuri si coloriscono di rosso procedendo come per le ciliege.

Fichi canditi.

Vi sono fichi verdi e fichi chiari moscatelli. Entrambe le qualità sono sottoposte prima alla solfo-

razione. Perforateli col punteruolo passandoli in acqua fredda. Cuoceteli in acqua salata, e dopo d'averli ben lavati e sgocciolati, passateli in un sciroppo piuttosto lungo (18 gradi), continuando l'operazione nel modo stesso che vennero trattate le altre qualità di frutti.

Mele cotogno candite.

Perforate le mele in modo di toglierne il torsolo, passandole man mano nell'acqua fredda corretta con allume. Portatele a fuoco, mantenendole sempre coperte dall'acqua.

Quando saranno alquanto rammollite, toglietele dalla caldaia per passarle nuovamente in acqua fredda con allume di rocca.

Tagliatele allora in quattro levandone la buccia ed il torsolo, passandole sempre in nuova acqua.

Passate nuovamente a fuoco in acqua corretta con poco acido citrico e terminate di cuocerli fino che avranno raggiunto il grado giusto per poterli far entrare nel sciroppo, lasciandoli però per qualche ora in acqua fredda acciochè perdano tutte le tracce di acido che possono aver assorbito nella cottura.

È pure indicato il sistema di solforarli per meglio imbiancarli avanti farli cuocere.

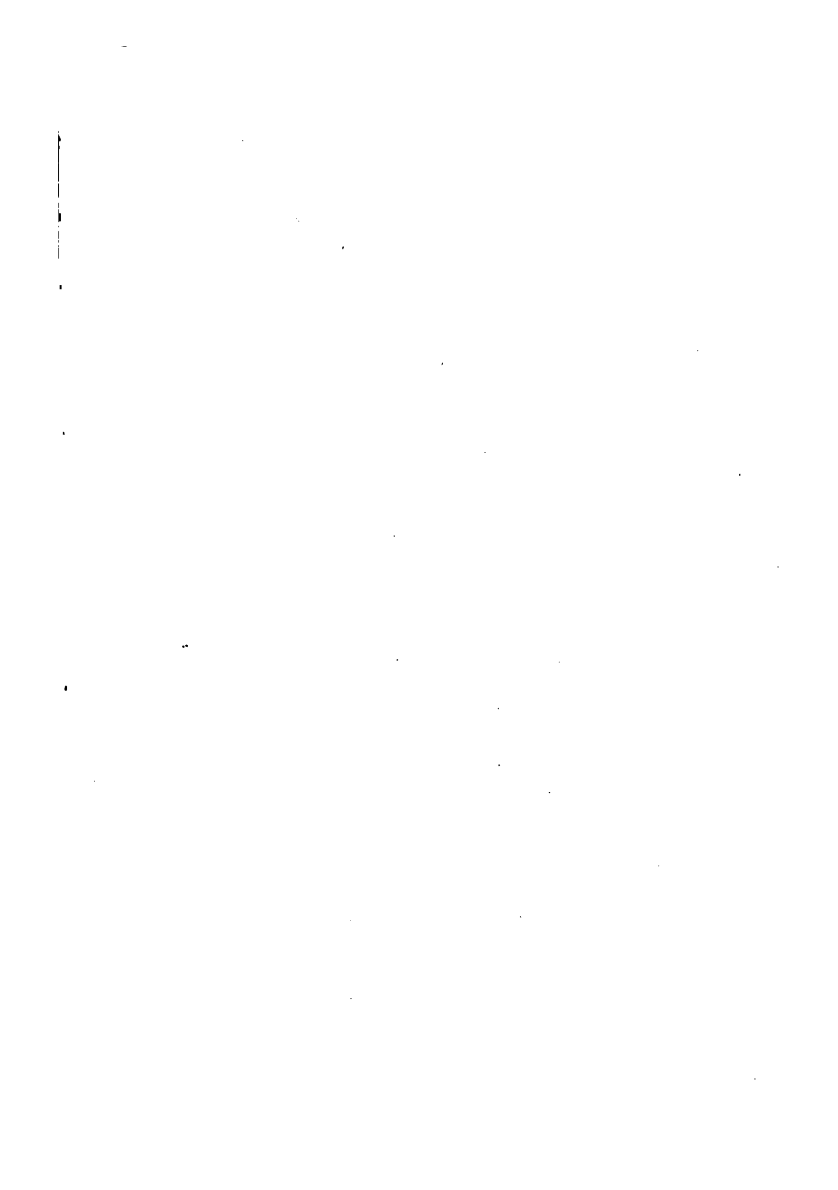
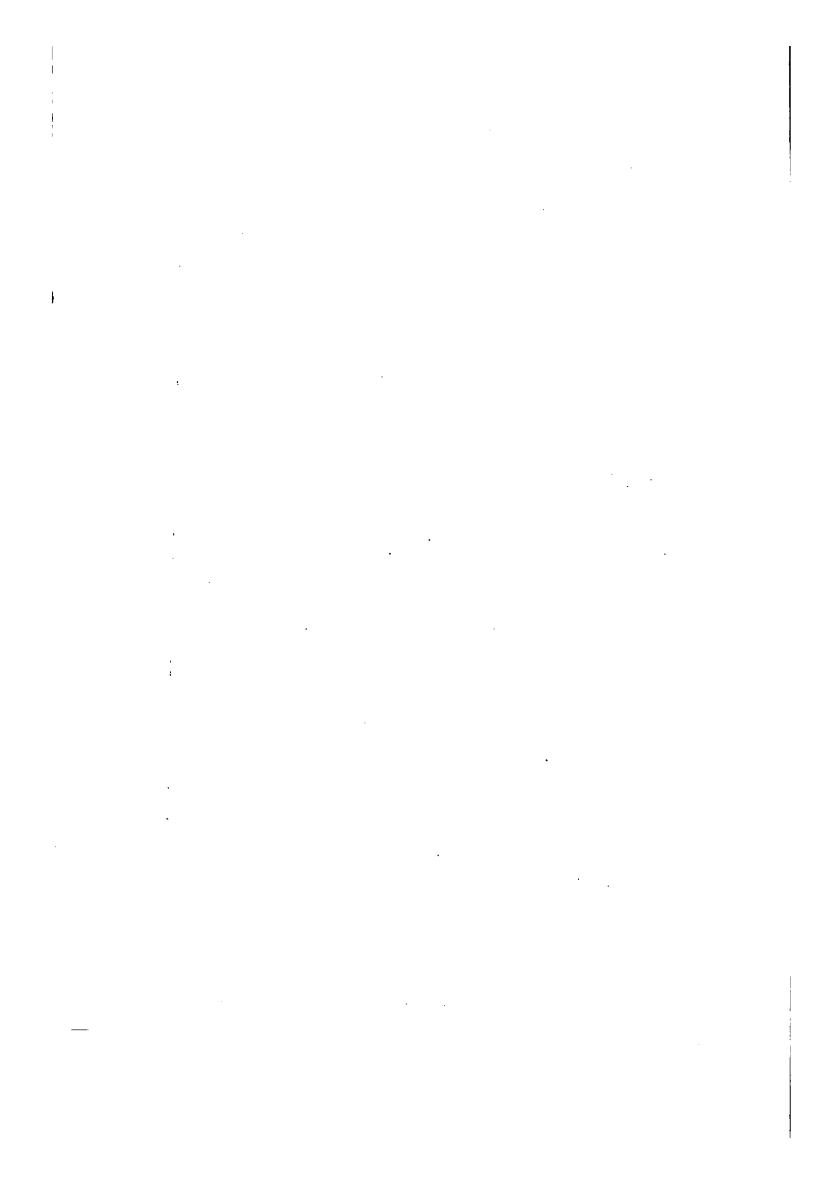
Cotte le mele a spicchi come ho spiegato, e ben sgocciolate, non rimane che collocarle nelle apposite bacinelle di terra cotta e versarvi sopra lo sciroppo

Ulrico Hoepli, Editore - Milano.

G. Ciocca.

Ulrico Hoepli, Editore - Milano.

TAV. VI.

G. Ciccca.

bollente a 20 gradi. Si procede poi nell'operazione come d'abitudine, restringendo lo zucchero ogni volta con l'aggiunta di zucchero in polvere.

Cedri canditi.

Si tagli con cura la superficie della buccia che servirà per mettere in infusione, poi trinciateli e fateli cuocere in abbondante acqua, passandoli, appena cotti, in acqua fredda e lasciandoli qualche giorno, cambiando sovente l'acqua per togliere al frutto la parte amara.

Si passano nello zucchero molto lungo e restringendolo gradatamente poco alla volta, essendo un frutto che assorbe difficilmente lo zucchero. Occorre perciò maggior tempo a candirsi che le altre qualità.

Poponi canditi.

I poponi si possono candire interi, e tagliati a fette o pezzetti quadrati.

Si sbucciano e si lasciano qualche tempo in acqua salata, si cuociono in acqua leggermente acidulata, passandoli poi in acqua fredda; si procede, in seguito come al solito.

Aranci e mandarini canditi.

Gli aranci ed i mandarini si possono candire interi, praticando un taglio in croce sul fondo dopo di averli sbucciati colla macchina.

Si forano col punteruolo e si lasciano in acqua per alcuni giorni cambiando l'acqua almeno ogni sei ore.

Si lasciano, dopo cotti, ben sgocciolare poi si mettono in sciroppo come le altre qualità.

Identico sistema per candire le bucce di aranci, mandarini e limoni.

Le bucce conservate in acqua salata e messe in vendita dalle case di Messina e Palermo, servono benissimo allo scopo, solo che bisogna lasciarle maggior tempo in acqua pura, possibilmente acqua corrente per far togliere ogni traccia di sale.

Chinotti canditi.

Vi sono due sorti di chinotti, verdi e gialli, ed anche di piccoli e grossi. Questi frutti si candiscono come gli aranci ed i mandarini interi. Ai chinotti verdi si colorisce un po' lo sciroppo per dar maggior effetto al frutto quando è ultimato.

Ananas canditi.

Questo frutto che ci arriva conservato nelle scatole da Singapore e dalla Martinica, ha un profumo delicatissimo, si taglia prima a fette rotonde regolari che vengono messe nello sciroppo il quale potrà essere preparato, bagnando lo zucchero coll'acqua stessa che si troverà nelle scatole degli ananas.

PER GHIACCIARE I FRUTTI CANDITI.

Scaldate i frutti nel relativo sciroppo per poterli sgocciolare facilmente. Potrete anche lavarli un'istante in acqua calda, lasciandoli poi asciugare nella stufa per circa 12 ore.

In una bacinella, piuttosto bassa e larga, fate cuocere dello zucchero, senza grassarlo, al filo forte, cioè a 38 o 39 gradi. Aggiungete allo zucchero i frutti ben asciutti; scaldate senza far bollire; lasciate riposare alcuni minuti acciocchè il calore penetri anche nell'interno dei frutti, poi stancheggiate lo zucchero sfregando la spatola di legno contro l'orlo della bacinella, fintanto che lo zucchero incomincerà a bianchirsi. Fate in modo che si estenda questa velatura su tutta la superficie dello zucchero, rimestandolo leggermente colla spatola stessa; poi, con un'apposita schiumarola a larghi buchi o fatta con fili di ferro intrecciati, sortirete i frutti dallo zucchero per passarli a sgocciolare su appositi graticci. Si lasciano raffreddare, poi si mettono nei cartocci o nelle scatolette.

MARRONI CANDITI E GHIACCIATI.

(*Marrons glacés*).

I marroni sono i frutti più difficili a candirsi per la loro friabilità.

Le qualità migliori sono quelle provenienti dal Piemonte, dalla Toscana e dalla provincia di Belluno.

I marroni napoletani sono più grossi ma più oscuri e più fragili.

Preferiti sono i marroni che, ad operazione finita, riescono chiari. Per ottener ciò, alcune case grossiste hanno pensato di solforare i marroni prima di farli cuocere.

I marroni solforati sono infatti molto più chiari, ma perdono completamente la squisitezza del loro sapore.

Scegliete una buona qualità, incominciate a sbarazzarli della prima buccia, evitando col coltello di intaccarne la seconda aderente al frutto.

Accomodate i marroni su canestri di vimini, in modo da poterli sormontare l'un sull'altro, entro un recipiente di rame pieno d'acqua. L'acqua dovrà coprire completamente i marroni. Buona precauzione sarà pur quella di avvolgere i marroni ed i canestri entro una tela, aggiungendo all'acqua qualche manata di crusca, senza farla entrare a contatto dei marroni.

Si mette il recipiente a fuoco regolato, evitando l'ebollizione troppo precipitata.

Occorrerà più di un'ora prima che le castagne arrivino alla cottura adatta per poterle pelare della seconda pellicola. Durante questo tempo, l'acqua si sarà oscurata alquanto per l'azione dell'acido tannico che in abbondanza ne contiene la buccia stessa del frutto.

Per evitare quindi che quest'acqua possa rendere

oscure le castagne, si dovrà cambiare con precauzione l'acqua, aggiungendovene dell'altra limpida e bollente, senza toccare le castagne, inclinando solo la baccinella, e mentre l'acqua sporca sortirà da una parte, farete entrare quella chiara dall'altra, evitando che le castagne rimangano all'asciutto.

Quando le castagne saranno cotte, (non troppo però che abbiano a disfarsi), incomincerete a pelarle, una alla volta colla punta di un temperino e le passerete con precauzione in un sciroppo a 20 gradi posto in terrine piatte e basse. Quest'operazione dovrà essere fatta da parecchie persone, essendo un lavoro lungo e richiedendo molta pazienza ed attenzione, per cercar di romperne il meno possibile.

I marroni si possono cuocere anche a vapore, entro un apposito recipiente dove vengono collocate delle bacinelle in rame stagnato e perforate, entro le quali verranno posti i marroni.

Praticissimi sono pure gli apparecchi della S. I. R. E. (società italiana riscaldamento elettrico) coi quali si possono cuocere circa 30 kg. di marroni in un'ora circa, senza pericolo che si rompano, essendo disposti in modo che ben difficilmente si possono muovere quando l'acqua bolle per l'azione degli elementi di riscaldamento elettrico.

In tutti i casi, quando i marroni sono cotti e passati allo sciroppo, si procede come per le altre qualità di frutti, aggiungendo allo zucchero qualche baccello di vaniglia e restringendolo poco a poco fino a canditura completa.

Si ghiacciano, non adoperando però lo zucchero che avrà servito per ghiacciare gli altri frutti, perchè questo sarà certamente acidulato, mentre, pei marroni, occorre che la ghiaccia sia profumata di vaniglia.

Dei composti di frutta.

Coi frutti si preparano varie specie di composti secondo l'uso cui devono servire.

Oltre al succo dei frutti, si prepara la *polpa* o *pasta,* la *mezza pasta*. la *marmellata* e la *gelatina*.

La polpa o la pasta dei frutti, si ottiene cuocendo i frutti alquanto maturi e sbarazzati dalla buccia e dai noccioli o semi, e passati per uno staccio.

La mezza pasta, si ottiene tagliando i frutti a fette, cuocendoli con altrettanta quantità di zucchero in polvere cristallino.

La marmellata è fatta colla polpa o pasta dei frutti cotta con tre quarti del suo peso di zucchero.

Alcuni fanno anche parti eguali, secondo però la qualità dei frutti stessi.

La gelatina, trasparente e mucilaginosa si ottiene col succo dei frutti o zucchero in parti eguali e condensati insieme.

La lavorazione dei composti di frutta se non richiede speciale conoscenza, abbisogna però di attenzione sopratutto nella cottura; se questa la tenete debole, il composto non si conserverà, comincerà presto a sorbollire, se al contrario la spingerete ad

un grado troppo avanzato, il composto dissecca e lo zucchero si cristallizza.

Nel primo caso, potrete ripararvi, rimettendo la marmellata nella bacinella e farla bollire qualche minuto; e, nel secondo, converrà diluirla a fuoco con l'aggiunta di un po' di glucosio.

Per la cottura delle marmellate, si adopera generalmente un recipiente di rame non stagnato, dimenando il contenuto costantemente con una spatola acciocchè la pasta non s'attacchi al fondo. Nelle grandi case vi sono apposite bacinelle a bagno-maria, oppure *Wacoum* o apparecchi per la cottura a concentrazione nel vuoto, con apposito agitatore meccanico che funziona internamente.

In tutti i casi però le marmellate non dovranno mai rimanere nei recipienti di rame che il tempo necessario alla loro cottura, raggiunta la quale dovranno essere subito ritirate in appositi vasi o conche di terra o di vetro.

Conservazione dei composti di frutta.

La conservazione dei composti di frutta è identica a quella spiegata per conservare i sughi dei frutti stessi.

Le marmellate si conservano benissimo, anche solo ritirandole in recipienti di terra ricoperti con carta paraffinata e posti in locali freschi e non umidi.

GELATINA PER DECORARE.

La gelatina per decorare è fatta colla polpa delle mele *reginette* o *renette*.

Questa qualità di mele è la più indicata, perchè contiene maggior quantità di pectina o parte gelatinosa il che facilita la composizione delle gelatine. Per questa sua proprietà, viene adoperata, tanto la pasta che il sugo di queste mele, per rafforzare le altre qualità. Le gelatine di albicocche, d'arancia, di prugne, di pesche, di ananas, di limone, ecc. sono appunto ottenute con metà sugo di mele e metà sugo dei frutti suddetti. Oltre a riuscire più chiare, riescono anche più consistenti.

Fig. 63.

La *polpa di mele*, si prepara nel modo seguente.

Scegliete delle belle mele chiare, sbucciatele, tagliatele in quattro, asportandone il torsolo, cuocetele con un po' d'acqua a *bagno-maria*, e passatele per uno staccio.

Se vorrete conservare il sugo a parte, non avrete che filtrarlo dalla polpa ottenuta. Passerete poi nuovamente al fuoco la pasta per restringerla alquanto raccogliendola in latte nuove, galvanizzate e sterilizzate, della capacità da 1 kg. a 5 kg.

de

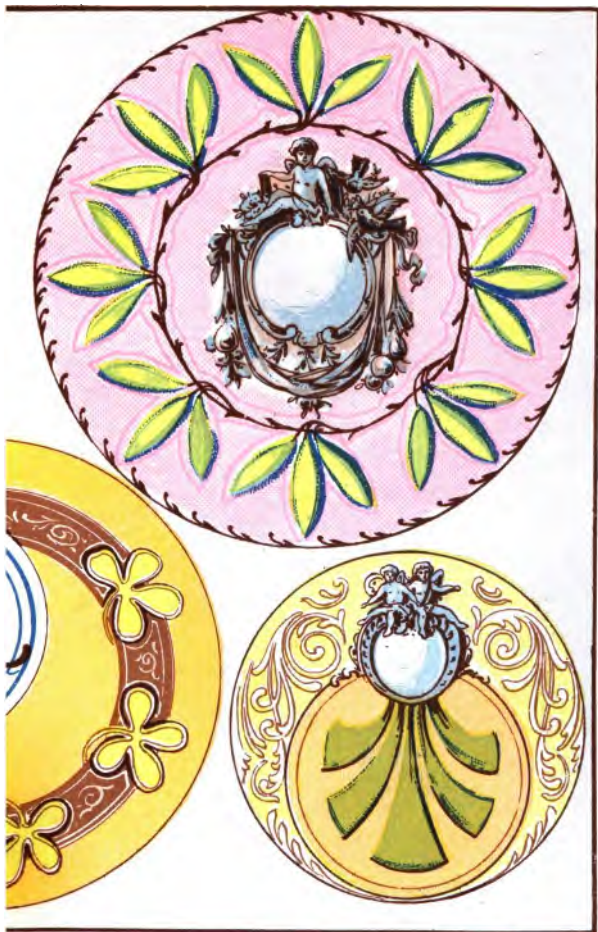
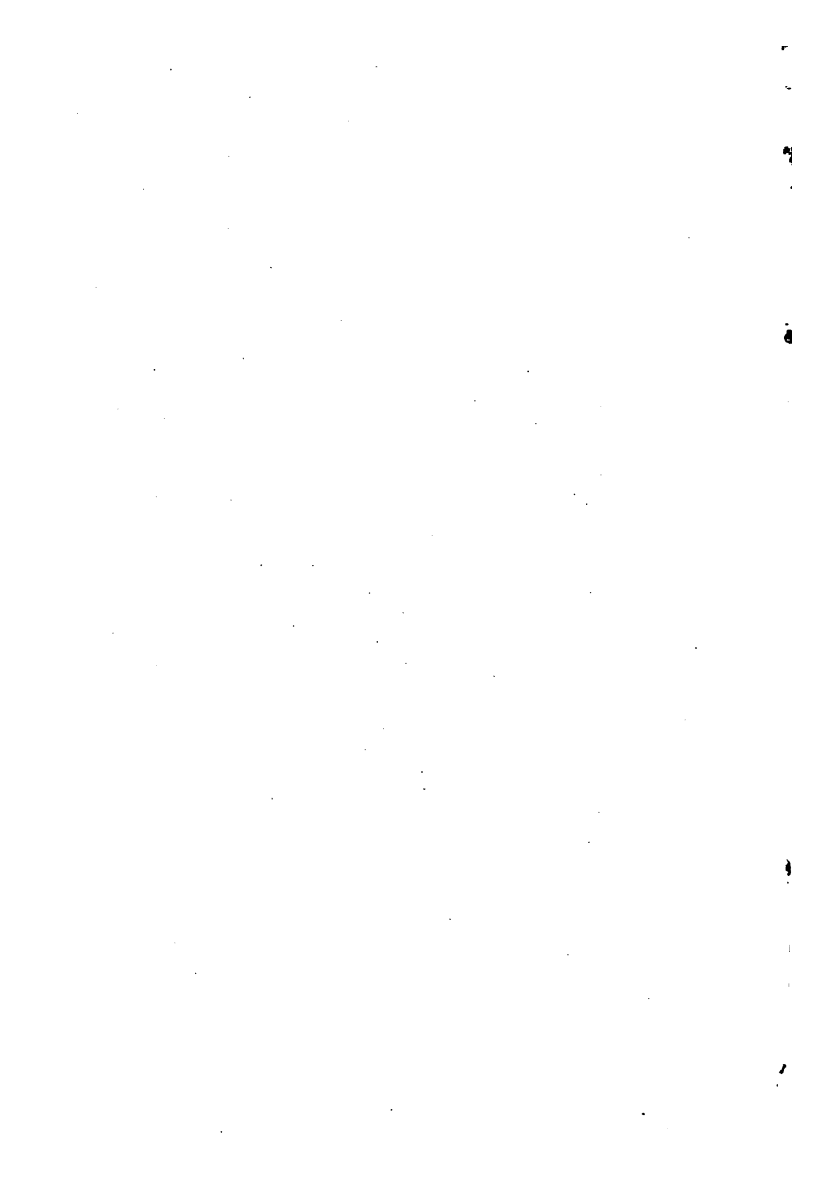
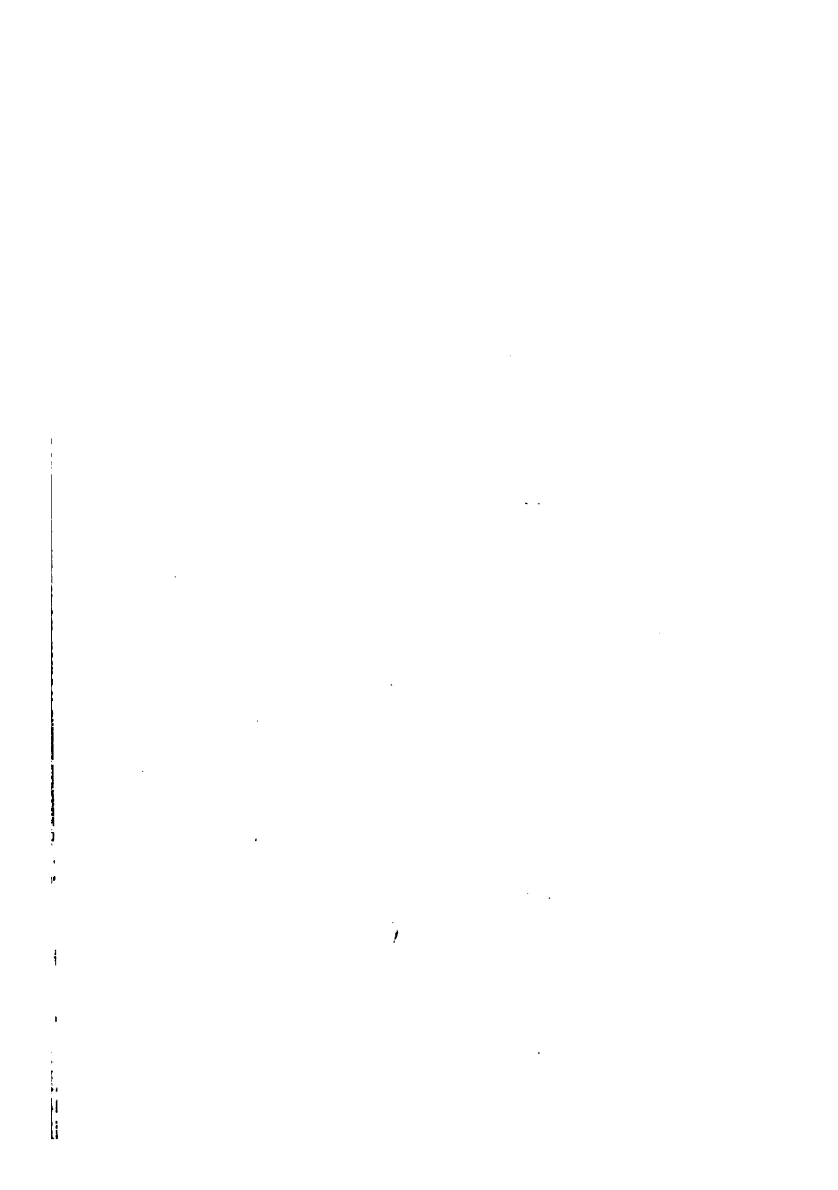
perci
gelat
izion
a pr
to l
mele
a. L
ncia
anas
otte
meti
re i
nche

pari

lia-
con
ıno

ete
no-
ıto
ri-

Ulrico Hoepli, Editore - Milano.

G. Ciocca.

Saldati i coperchi, si mettono a bollire come d'abitudine per assicurarne la conservazione, ritirando poi le latte in luogo asciutto e fresco.

Col *sugo di mele*, nella proporzione di litri 1 ed eguale peso di zucchero (kg. 1), messo a fuoco e quando lo zucchero sia sciolto, lasciate bollire un po' insieme, sempre rimovendo con una spatola, otterrete una gelatina chiara e trasparente che potrete colorire e profumare a piacere, utilizzandola così, mentre è calda, per ghiacciare le torte e riempire certi spazi destinati per tal uso.

Adoperando sugo e polpa insieme, vi riescirà una gelatina un po' più consistente ed in certi casi preferibile perchè di maggior effetto.

Gelatina per colare in cipria.

Pasta di mele	Kg.	1
Zucchero pilé spezzato. .	»	1,200

Si procede come sopra, riunendo in una casseruola la pasta e lo zucchero, e passando a fuoco, rimovendo costantemente, e quando è sciolto lo zucchero e che avrete lasciato bollire qualche minuto insieme, si toglie dal fuoco, si colorisce e si profuma a piacere; poi, con un imbuto, si cola nella cipria, dove avrete stampato, dei fiori, delle foglie e dei gambi, oppure rosoni fantasia, papaveri, iris, ecc., e, dopo qualche ora, potrete toglierli dalla cipria, lavarli nell'acqua e servirvene per decorare le torte.

Cotognata.

La mela cotogna è un frutto astringente, crudo non è mangiabile, ma confezionato in gelatina è molto ricercato.

Scegliete delle belle mele cotogne, non troppo mature, e mettetele a cuocere a bagno-maria in abbondante acqua. Alcuni vi asportano prima i torsoli, ma si può far a meno.

Appena son cotte, passatele in acqua fredda e sbucciatele per passarle poi per uno staccio, o grattandole con una grattugia.

Riunite la polpa ottenuta, in un recipiente di rame a doppio fondo o bagno-maria, asciugate bene la pasta come d'abitudine, ed aggiungetevi, per altrettanto del suo peso, dello zucchero cotto alla caramella, mescolando bene il tutto.

Riempirete, con questa gelatina, tanti recipienti di latta, foderati di carta, alti un dito e della dimensione di circa 25 centim. in quadro. Il giorno appresso, si levino dalle latte le gelatine e si lasciano asciugare nella stufa per alcuni giorni, capovolgendole di tanto in tanto. Otterrete così degli strati di gelatina compatti, che taglierete poi a quadretti regolari per poi passarli al candito come i fondenti.

CAPITOLO VIII.

DELLA DECORAZIONE

Decorare una torta od un dolce qualunque, non è cosa tanto facile come si potrebbe credere, richiedendo un lungo esercizio per saper maneggiare il *cornetto,* e necessitando inoltre che chi si accinge a tale lavoro, non sia totalmente ignaro dei primi elementi di disegno, o per lo meno dotato di un po' di buon gusto.

Con buona volontà ed applicazione, ognuno può riuscirvi; ma è necessario che, specialmente l'apprendista, si dedichi per tempo a tale esercizio, iniziandosi a riprodurre col cornetto i varii fregi e bordure, incominciando dalle più facili, fin tanto che la mano sarà addestrata a tale lavoro.

Il cornetto si forma rotolando, a punta ben chiusa, un foglio di carta pergamenata e sottile, del formato di mezzo foglio di carta da lettere, dando così la forma di un imbuto, che riempirete di ghiaccia sino a metà. Chiudete poi l'estremità superiore, evitando che la ghiaccia imbratti l'esterno del cornetto.

Si deve abituare a decorare a mano libera, e per

Fig. 64.

facilitare le prime prove, sarà bene tracciare colla

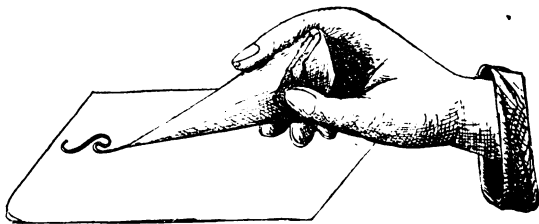



Fig. 65.

matita, il disegno che si vuol eseguire su d'un foglio

di carta bianca, sovrapponendovi poi un vetro, e col cornetto seguire il disegno fatto.

Quando si avrà acquistata una certa pratica nell'adoperare il cornetto, non riescirà tanto difficile decorare una torta.

DECORAZIONE DELLE TORTE.

Fissato il disegno che si vuol eseguire; si deve prima segnare i punti principali di partenza, indi le linee che stabiliscono l'insieme del disegno, riempiendo poi di fondente colorato, gli spazî destinati a far risaltare, sulla superfice della torta, una variazione di fondo, come se fosse un mosaico.

Ciò in via di massima per le decorazioni delle torte; ma infiniti sono i sistemi di decorarle, come molti sono pure i metodi di ghiacciarle.

Un tempo si ghiacciavano esclusivamente con ghiaccia all'acqua, in bianco o leggermente tinta in rosa, ma ora le torte vengono coperte con uno strato leggero di zucchero fondente, al quale si può dare tinte più delicate e si presta maggiormente per le decorazioni moderne.

La fantasia ha suggerito poi nuovi sistemi, ed infatti, oltre all'intrecciare varie tinte di fondenti, si può introdurre delle foglie o dei fregi di gelatina, segnandone prima il contorno con un filo di ghiaccia, riempiendo, poi, lo spazio destinato, colla gelatina di

mele reginette, che più d'ogni altra si presta per tale operazione (Vedi ricetta a pagina 168).

Dalle tavole colorate, ne avrete una più chiara idea, meglio che descrivere, in tutte le sue variazioni, gli infiniti intrecci che si possono combinare.

Oltre al modo di preparare ghiacciata la torta, troverete segnata la disposizione delle frutta candite, dei fiori di zucchero, ecc., che devono completarne la decorazione. Ed infatti, anche in ciò occorre una certa maestria, perchè non si deve ammonticchiare la frutta a casaccio; ma bisogna saperla adattare con grazia, combinando bene i colori, tagliando a fette i frutti troppo grossi, disponendoli a ghirlanda, o formando rosoni, completando con angelica e buccie d'arancia, tagliate a fili od a forma romboidale.

Oltre ai fiori di pasta mandorle o di zucchero, oltre ai frutti canditi, ai fiori di gelatina e relativi gambi e foglie pure di gelatina, che tanto bene si prestano per intrecciar palme e fregi sulle torte, oltre al servirsi di qualche cornetto di ghiaccia al cioccolato per ottenere qualche bordura d'effetto, oltre all'applicarvi qualche confetto argentato, la torta è in molti casi arricchita da un medaglione di zucchero decorato; e, benchè ora non sia più tanto in uso, tuttavia se il quadro o *tableaux* è ben fatto, è sempre, anche al giorno d'oggi, il più bel ornamento per una torta, sia per nozze, che per onomastico o per qualunque siasi altra ricorrenza.

GHIACCIA PER DECORARE.

Si chiama comunemente *ghiaccia* o *ghiaccia reale*, l'impasto di chiaro d'uovo e zucchero impalpabile montato insieme, ed ecco in che modo si procede.

In una tazza ben pulita, si mette un chiaro d'uovo o due, e vi si aggiunge, poco per volta, dello zucchero impalpabile, sbattendo vivamente insieme, in modo da ottenere una mazza soffice, resa ancor più bianca coll'aggiunta di qualche goccia di sugo di limone o d'acido acetico.

Finita questa operazione, si tiene coperto con un pannolino umido.

Nelle fabbriche, dove si fa molto uso di *ghiaccia*, viene preparata diversamente. Al posto del bianco, d'uovo, si adopera una *composizione* (così si chiama) di grammi 60 di colla forte chiara, o colla russa bianca e grammi 25, d'allume di rocca, sciolto il tutto a bagno maria, in un litro d'acqua, dopo d'aver lasciato, per alcune ore, la colla a bagno nell'acqua stessa per facilitarne la liquefazione.

Si toglie dal fuoco, appena incominciata l'ebollizione e che l'allume sia sciolto, si passa poi per uno staccio e si conserva in fiaschi o bottiglie, in luogo tiepido, specialmente d'inverno, perchè si congela facilmente.

Questa *composizione*, o chiaro d'uovo artificiale,

serve meglio della vera albumina d'uovo per parare una ghiaccia più forte, necessaria per la bricazione dei fiori, figurini, ecc. Però, per deco torte o qualunque altro dolce di pasticceria, è da ferirsi la ghiaccia reale, fatta con chiaro d'uov leggermente profumata.

Fiori di ghiaccia.

I fiori sono e saranno sempre il più bel orname in qualunque lavoro decorativo.

Per decorare torte, dolci, alzate, ecc., i fiori han

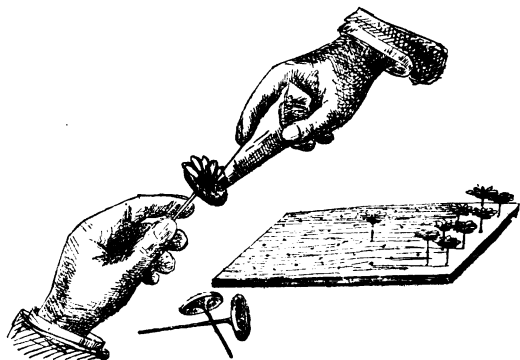



Fig. 66.

una parte importantissima. Questi possono essere imitati ed applicati in mille modi; si fanno fiori di zucchero, di pastigliaggio, di caramela, di pasta man-

d' uovo pe
ssaria per
rò, per de
icceria, è d
hiaro d'u

bel orna

, i fiori l

) esser
fiori d
a ma

Ulrico Hoepli, Editore - Milano.

TAV. IX.

G. Ciocca.

dorle, di cioccolato, di crema, ecc. Anche i fiori naturali stessi, che si candiscono come i frutti, servono per decorare confettiere e comporre graziosi *bouquets*.

I fiori di ghiaccia si fanno col cornetto di carta, alla cui estremità viene applicato una bocchetta piccola di ottone, tagliata in modo che permette alla ghiaccia di uscire a forma di nastro, più o meno grande, secondo la necessità. L'operaio che eseguisce tale lavoro, si serve di appositi stampini di metallo, unti di vasellina, e su ciascun d'essi intreccia, foglia a foglia, man mano che fa uscire dal cornetto la ghiaccia, imitando ogni sorta di fiori, guidato un po' anche dalla lunga pratica.

Gli stampini vengono poi infissi su apposite assicelle bucherellate; si mettono nella stufa a seccare, indi vi si stacca il fiore per ultimarlo, sfumandolo nelle sue variate tinte e combinandovi i relativi pistilli.

Fiori di pastigliaggio.

Molto più naturali e leggeri sono i fiori di pastigliaggio.

Qualunque fiore può essere perfettamente imitato. Nelle grandi fabbriche vi sono operai che si dedicano esclusivamente a tale lavoro, e, come in tutte le cose, il perfezionamento viene lavorando.

La lavorazione dei fiori in pastigliaggio è molto differente da quella dei fiori di ghiaccia.

Il pastigliaggio viene modellato colle dita e coll'aiuto di appositi stecchi d'osso (fig. 67).

La mano abile di chi lavora, trasforma, in breve tempo, la pasta in tanti petali sottilissimi, trasparenti, più o meno ondulati ed intrecciati fra loro, e mentre li combina, nella gradazione delle tinte, li attacca con maestria ad uno stelo, già preventivamente preparato, infisso ad un filo di ferro che deve poi servire di gambo.

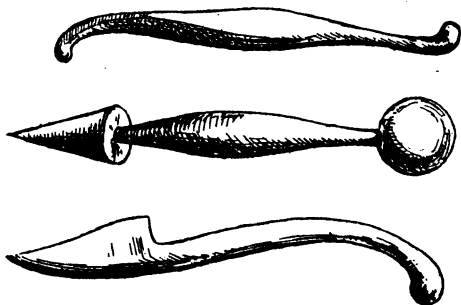



Fig. 67.

PASTIGLIAGGIO PER MODELLARE.

Mettete 50 grammi di gomma adragante in poca acqua, lasciandola macerare fino al giorno appresso.

Passatela così per uno staccio finissimo di crine, e su d'una lastra di marmo ben pulita, stancheggiate e sbattete fortemente colle mani la gomma adragante da renderla spugnosa e molto elastica.

Aggiungete, di tanto in tanto, un po' di zucchero impalpabile, amalgamandolo bene alla gomma senza che s'aggrumi. Incorporatevi per ultimo della cipria o farina di riso finissima e ben asciutta, quanto basta per ottenere una pasta un po' sostenuta e contemporaneamente elastica, liscia ed omogenea.

A questa pasta si potrà dare tutte le gradazioni di tinte. Si conserva in recipienti di terra coperti da un pannolino umido.

Fiori di pasta mandorle.

I fiori di pasta mandorle si fanno come quelli di pastigliaggio. Generalmente si fanno solo rose e qualche fiore un po' grosso, essendo la pasta più fragile del pastigliaggio; ha però il vantaggio d'essere mangiabile, mentre i fiori di pastigliaggio possono servire solo che per ornamento.

PASTA MANDORLE PER FIORI.

Rompete, in granella, kg. 1 di mandorle dolci decorticate e ben asciutte.

Cuocete kg. 2 di zucchero spezzato alla bolla forte, aggiungendovi 100 gr. glucosio. Unite allo zucchero cotto, le mandorle tritolate; stancheggiate insieme in modo che lo zucchero granisca, passate poi parecchie volte alla macchina a cilindri, ottenendo una pasta molto sottile, evitando che le mandorle facciano olio.

Ritirate la vostra pasta sul tavolo di marmo, e colle mani incorporatevi 50 grammi circa di gomma adragante, già stancheggiata e lavorata a parte.

Indurite, per ultimo, con zucchero al velo impalpabile, in modo che vi riesca una pasta soffice ed elastica.

Profumate e colorite a piacere.

Fiori di caramella.

Per fare i fiori di zucchero alla caramella, oltre a conoscere bene la lavorazione dello zucchero, è necessario fare delle prove prima di arrischiarsi in un lavoro d'impegno. Solo colla pratica s'imparano tante cose; le descrizioni, per quanto dettagliate, servono ben poco. Uno dei casi è appunto il presente.

I fiori di caramella si fanno trasparenti, oppure con zucchero tirato, e ciò dipende dal fiore che si vuol imitare.

Si cuoce poco zucchero per volta (circa 500 gr.), aggiungendovi, quando sta per bollire, un piccolo cucchiaio di cremortartaro per ingrassarlo.

Cotto lo zucchero alla caramella, colle dovute precauzioni, versatelo sulla lastra di marmo unta di vasellina, lasciate un po' raffreddare e dividetela nei colori che vi potranno occorrere.

Adoperatene poco per volta, mantenendo il resto in luogo molto caldo.

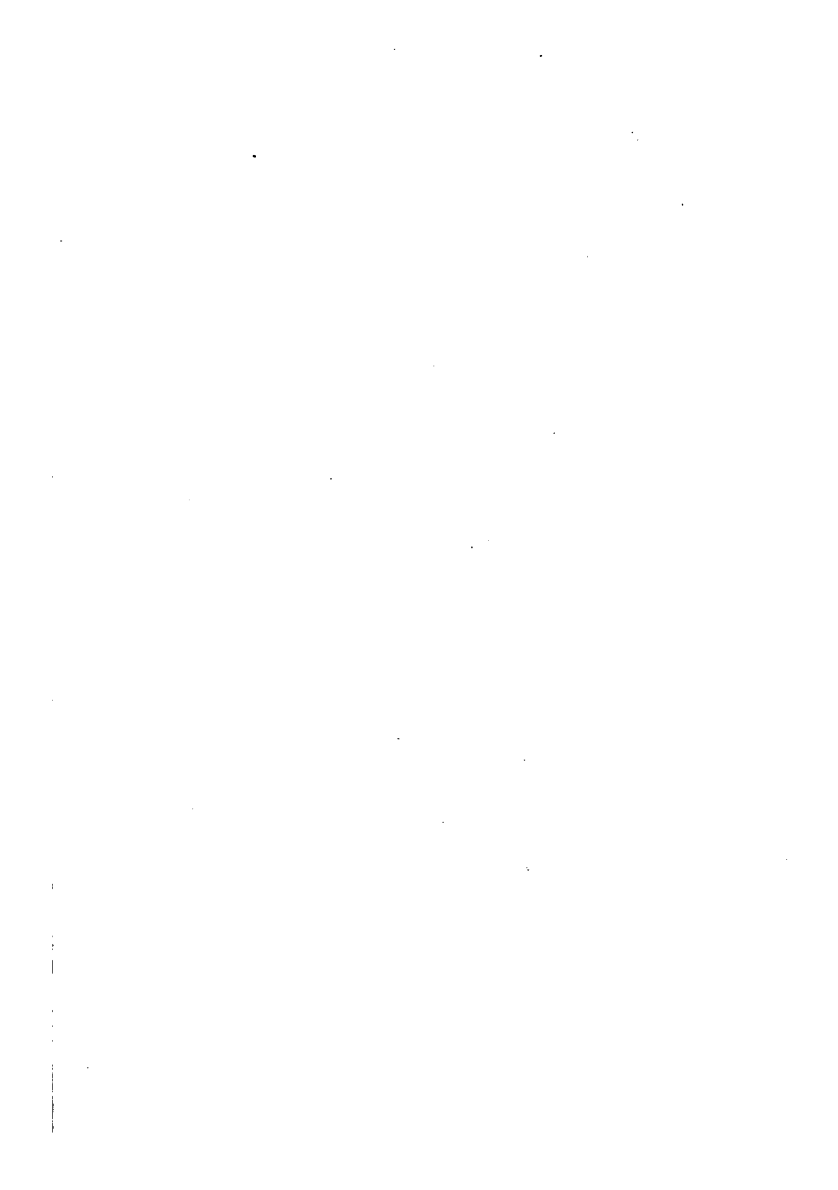
I fiori si ottengono modellando la caramella colle

Ulrico Hoepli, Editore - Milano.

C. Ciocca.

Ulrico Hoepli, Editore - Milano.

Tav. XI.

G. Ciocca.

dita e servendosi di forbici e pinzette. Il lavoro però dev'essere fatto con molta destrezza. È pure indispensabile avere, alla portata della mano, una fiammella a gaz od a spirito, per riscaldare la caramella ad ogni occasione e per attaccare i petali fra loro.

Volendo fare dei fiori un po' grandi, come per esempio un girasole (vedi tavola N. 24) allora potrete preparare degli stampi di petali di varie grandezze (in gesso o metallo) e coll'aiuto degli stampi, vi riescirà facile prepararvi una certa quantità di petali gialli di varie grandezze sottili ed un po' ondulati.

Non vi rimarrà che comporre il fiore sulla torta o sul dolce, adattando i petali, ad uno ad uno, in corona, formandovi il seme con granella di cioccolato.

Nell'identico modo potrete fare le margherite, adoperando caramella tirata bianca (vedi disegno alla tavola N. 24) e così dicesi per le foglie verdi e relativi gambi.

Trattandosi di decorare un vaso di croccante od un'alzata qualunque di zucchero, i fiori devono essere applicati subito per potervi dare una disposizione un po' artistica e naturale.

Se il dolce da decorare non è pronto, bisognerà conservare i fiori e le foglie in una scatola di latta ben chiusa.

Si conservono pure lungamente verniciandoli colla gomma *Benzoe* bianchissima, sciolta nello spirito a bagno-maria.

Nastri di caramella.

Come si fanno i fiori di caramella, così si fanno anche i nastri per ultimare un canestro di caramella o di croccante.

I nastri riescono molto naturali, lavorando la caramella fin che diventi lucida come la seta.

Si possono anche combinare varie tinte insieme, ottenendo dei bellissimi effetti.

I nastri si fanno lavorando la caramella *satinée;* indi, poco per volta, le si dà una forma piatta e larga tutta eguale. Si prende poi per le due estremità allungandola fin tanto che l'avrete assottigliata sufficientemente, ripiegandola e foggiandola a nodo, oppure attortigliandola prontamente al punto destinato.

Questa operazione si deve fare in un ambiente piuttosto caldo o vicino al forno, per evitare che la caramella si raffreddi innanzi tempo.

Fiori di crema al burro.

Colla crema al burro, ben montata e sostenuta, si possono fare dei bellissimi fiori e specialmente rose di varie tinte.

Il sistema è identico a quello adoperato per far i fiori di ghiaccia; occorre però che il cornetto sia tagliato un po' largo.

I fiori si fanno su piccoli fondi rotondi di pasta biscotto.

Fiori di lattemiele.

Anche col lattemiele si fanno dei fiori per decorare *spumoni, stracchini gelati,* ed anche dolci al lattemiele propriamente detti *lattemieli fiorati.*

I fiori si fanno nell'identico sistema di quelli di crema al burro; occorre però che il lattemiele sia ben sostenuto.

Fiori di cioccolata.

I fiori di cioccolata servono solo per decorare dei lavori in cioccolata, come per esempio le uova che si fanno nelle ricorrenze delle feste Pasquali.

Decorare un dolce od una torta con fiori di cioccolata, non è troppo indicato pel fatto che essendo i fiori scuri, potrebbero simigliare una corona mortuaria, molto in contrasto quindi alla nota allegra che deve portare il dolce, quando è presentato in una tavola fra i convitati.

È bene tuttavia conoscerne il procedimento.

I fiori di cioccolata si fanno, sciogliendo, a bagno maria, la cioccolata per copertura che contiene molto burro di cacao; e se per caso fosse troppo liquida, si indurisca aggiungendo, poco per volta, qualche goccia di siroppo e lavorandola bene con una spatola di legno, fin tanto che riesca una pasta uguale alla panna montata od alla ghiaccia reale.

Si adopera così questa pasta, non troppo calda però,

per decorare e far fiori col medesimo sistema che si fa colla ghiaccia stessa.

Si lascia raffreddare la cioccolata, prima di staccarla dagli stampini, i quali saranno prima rivestiti di stagnola leggermente unta di vasellina.

Per ultimo i fiori di cioccolata vengono totalmente verniciati con vernice Benzoe.

Fig. 68.

Dei tableaux o medaglioni di pastigliaggio decorati.

A completare l'ornamentazione di un dolce o di una torta, viene spesso a proposito l'applicazione di un quadro o *tableaux* oppure d'una cartella, dove generalmente si scrivono gli auguri di circostanza.

Ulrico Hoepli, Editore - Milano.

Tav. XIII.

G. Gioc

Ulrico Hoepli, Editore - Milano.

Tav. XIV

G. Ciocca.

Sono placche di pastigliaggio modellate in appositi stampi intagliati, o tranciate con tagliapaste a forma di targhette rotonde, ovali, quadrate, a risvolti, a cartella, a nastro, ecc., che messi poi ad asciugare, vengono in seguito decorati al cornetto.

L'eseguire tale lavoro non è compito di tutti. Occorre la mano abile del decoratore di professione.

Se avete quindi bisogno di qualche *tableaux* per completare l'ornamento di un'alzata, di un dolce o di una torta per nozze, riccorrete alle fabbriche speciali per tali lavori, dove provetti artisti eseguiscono ogni genere di decorazioni al cornetto, fiori, figurine, paesaggi, gruppi allegorici, e dei veri quadri a basso od alto rilievo, rappresentanti soggetti storici, scene teatrali, e molte volte dei veri capolavori d'arte.

MODELLI FORATI PER DECORARE.

Da alcuni anni venne introdotto un nuovo mezzo facile, di sicuro effetto e di pronta esecuzione, per decorare torte e dolci.

Intendo parlare delle placche forate, le quali vengono applicate sulla superfice del dolce quando è già rivestito di fondente (vedi disegni alle figure 69 e 70).

Colla lama di un coltello si spalma poi sulla placca, della crema al burro, o del fondente sciolto, o gelatina di frutti, o semplicemente spolverandovi dello zucchero impalpabile o cacao in polvere, secondo le

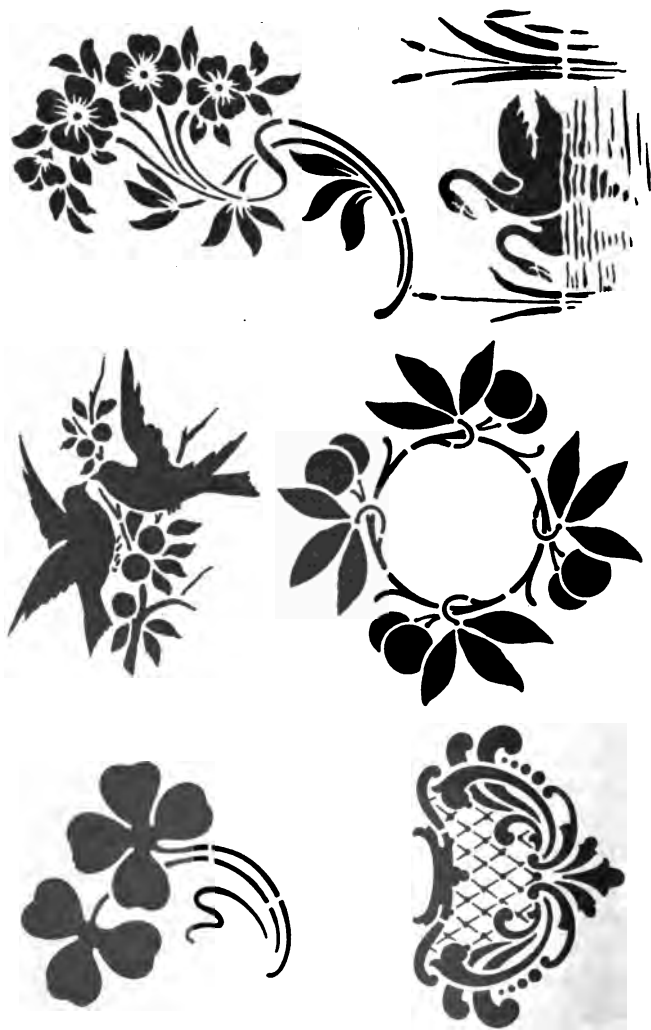



Fig. 69.

circostanze che si presentono. Si ritira con precauzione la placca ed il dolce è decorato con semplicità ed eleganza in pari tempo (vedi fig. 68).

Non tutti i lavoranti possono essere disegnatori, perciò con questi modelli forati, ognuno può decorare e disimpegnarsi con onore in qualunque circostanza.

Anche a chi è abile nel decorare, possono tornare utili questi modelli, facilitandogli di molto il lavoro, specialmente nei momenti di forte consumo.

Ognuno può prepararsi da sè detti modelli, disegnandoli su carta pergamena e traforandoli con un temperino; in ogni caso la Ditta Luigi Maganza, fabbricante di stampi per pasticcieri, in Milano, Via Larga, 10, tiene un ricco assortimento di detti modelli, di metallo leggero, che io stesso ho disegnati espressamente.

Zucchero spongato per rocce.

Nelle decorazioni dei dolci fantasia, succede spesse volte di dover raffigurare un tempietto, un mulino, o qualche altra graziosa costruzione in miniatura.

Per raffigurare le rocce, è indicatissimo lo zucchero spongato *(zucchero soufflé)*, ed ecco in che modo si prepara.

In una casseruola non stagnata e ben pulita, mettete kg. 1 zucchero pilé, e bagnatelo con due quinti di litro d'acqua. Si passa a fuoco vivo, mantenendolo mosso con una spatola di legno acciocchè lo zuc-

chero si sciolga completamente prima di entrare in

ebollizione. Abbiate cura di mantenere inumidito l'orlo della casseruola, acciocchè lo zucchero cuocendo

non abbia a granire. Manterrete pure la superfice

g. 70.

dello zucchero sempre purgata della schiuma azzurrognola che andrà formandosi sul principio dell'ebolli-

zione, lasciandolo poi cuocere fino alla cottura della caramella.

A parte intanto, preparate un po' di ghiaccia reale, composta di un chiaro d'uovo e zucchero al velo quanto basta per ottenere una ghiaccia ben montata e soffice.

Preparate pure un cartoccio quadrato, formato da un foglio di carta bianca della grandezza di un giornale, piegato in modo da ottenere una scatola sco-

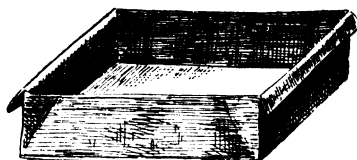



Fig. 71.

perta, della lunghezza di circa 30 centimetri, larga 15 e alta 10.

Quando lo zucchero sarà cotto alla caramella, ritirate la casseruola dal fuoco, aggiungete allo zucchero cotto, la ghiaccia reale, amalgamando il tutto con una spatola. Si vedrà a poco a poco lo zucchero montare come una spumiglia per poi leggermente riabbassarsi. A questo punto verserete tutto il contenuto della casseruola nella scatola di carta che avrete pronta sul tavolo.

Colla medesima casseruola capovolta, manterrete

coperta questa massa di zucchero che andrà sempre più gonfiandosi.

Si tiene coperta acciocchè il vapore che si sprigiona dallo zucchero, si disperdi poco per volta; evitando il repentino contatto dell'aria, si otterrà lo zucchero più leggero e spongoso.

Dopo pochi minuti l'operazione sarà finita. Non rimane che lasciarlo raffreddare.

Per togliere la carta che sarà rimasta aderente allo zucchero, basterà bagnarla leggermente con un po' d'acqua.

Si può ottenere lo zucchero spongato anche di varii colori, ed in tal caso basta colorire la ghiaccia.

CROCCANTI ED ALZATE IN CARAMELLA.

I croccanti hanno perso un po' dell'antica loro fama, così pure le alzate in caramella; tuttavia non mancano anche al giorno d'oggi gli amatori. Per allestire un'alzata di croccante e di caramella, che sia leggera e di facile costruzione, potrete servirvi dei modelli forati N. 38 e N. 41 (in vendita presso la ditta Luigi Maganza, Via Larga N. 10, Milano).

Ed ecco in che modo vengono adoperati.

Si prepari prima il croccante.

Mettete in una casseruola 500 gr. di zucchero in polvere, spruzzatelo col sugo di mezzo limone e passate a fuoco, rimovendo costantemente con una spa-

tola finchè lo zucchero sarà sciolto, acquistando un bel colore biondo.

Aggiungete allora 500 gr. mandorle dolci sbucciate, filettate e ben secche, amalgamatele allo zucchero e versate il tutto sul tavolo di marmo unto di burro.

Aggiungendo 100 grammi di glucosio, otterrete un

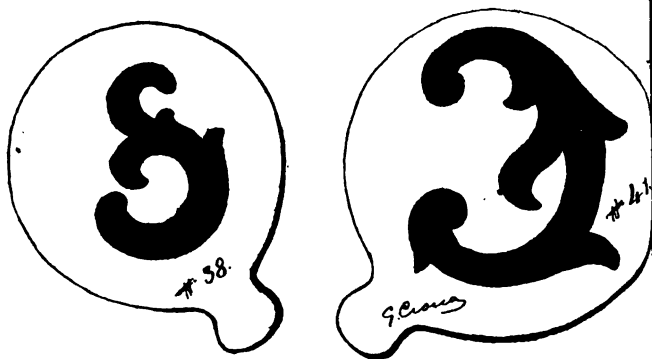



Fig. 72.

croccante più chiaro, e non granirà facilmente, permettendovi di utilizzarlo sino all'ultimo pezzo, specialmente quando si tratta di eseguire dei lavori lunghi ed un po' complicati.

Stendete col matterello il croccante sul tavolo, tagliatene due dischi con tagliapaste, uno di 15 cent. e l'altro di 10 di diametro e lasciateli raffreddare a

Ulrico Hoepli, Editore - Milano.

G. Ciocca

Ulrico Hoepli, Editore - Milano.

G. Ciocca.

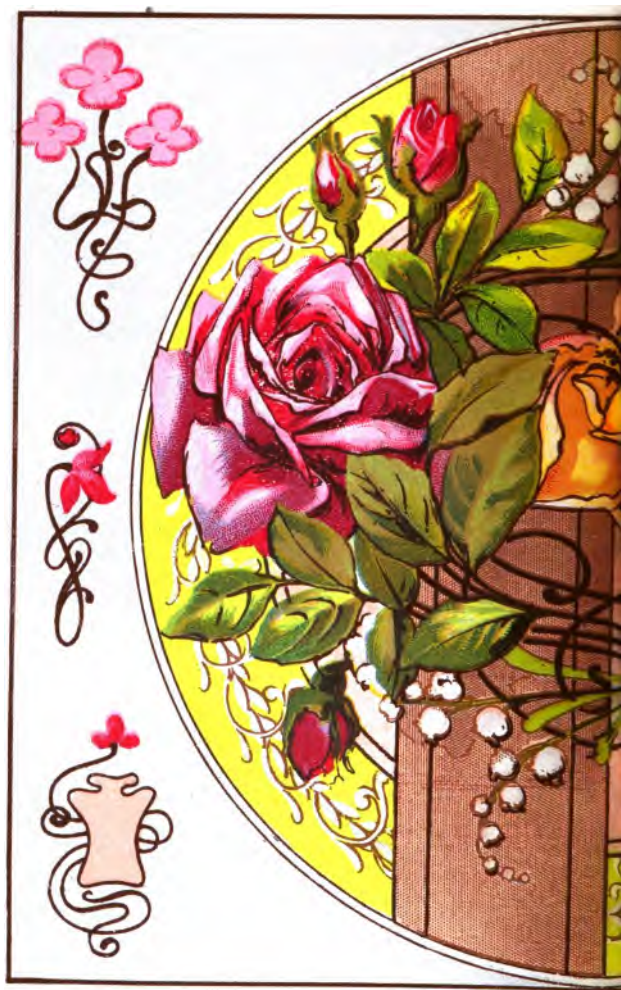
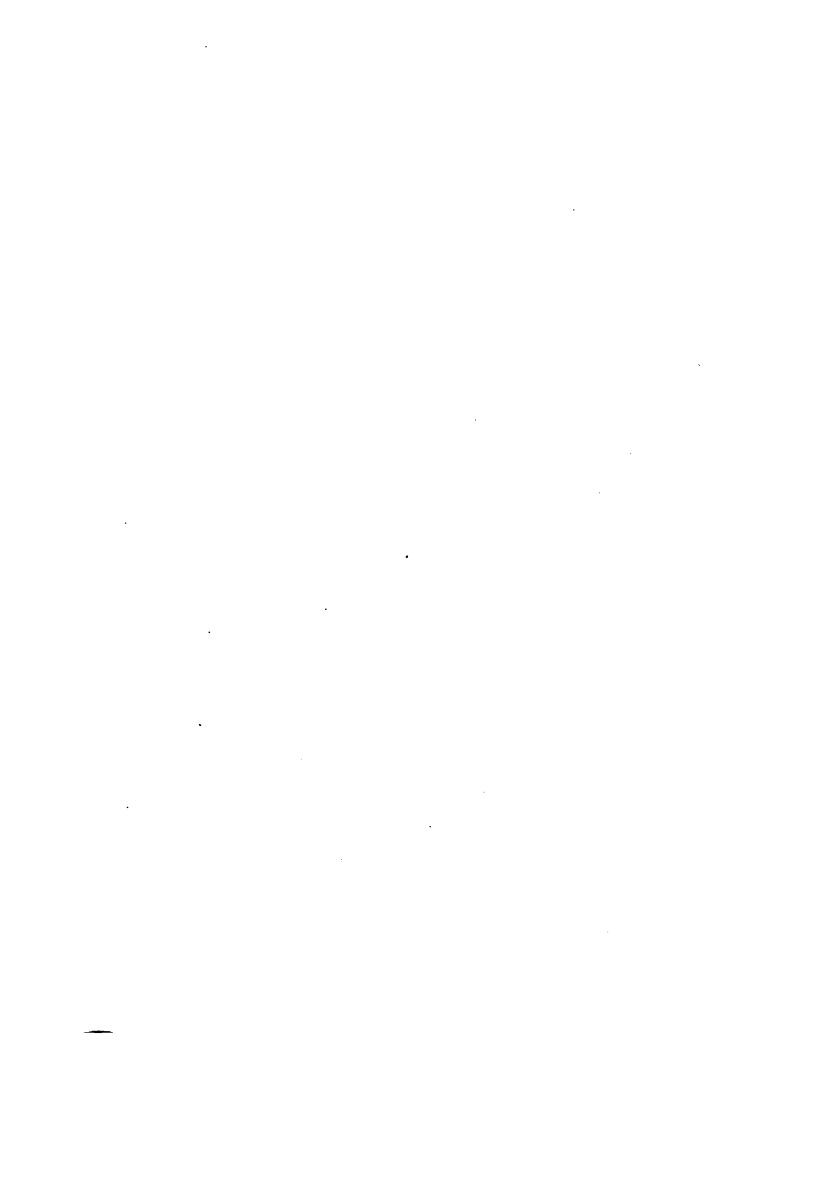
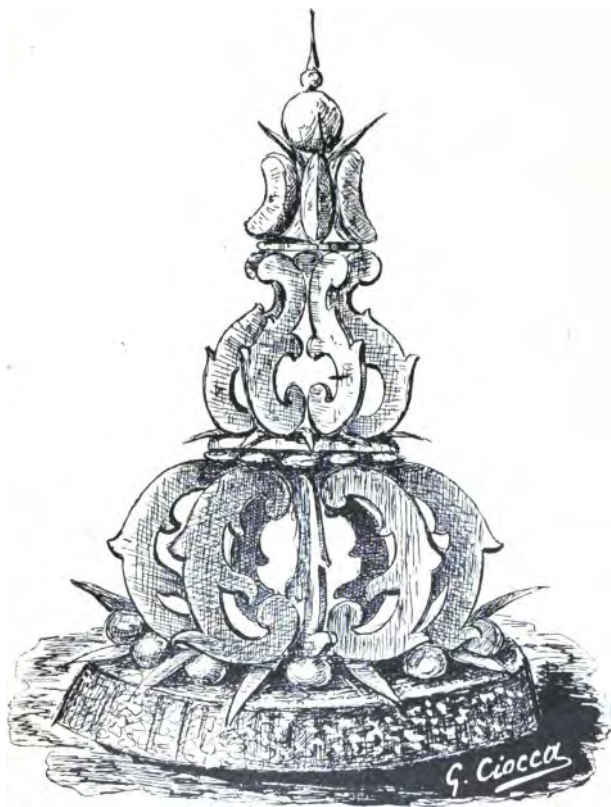



Fig. 73.

parte. Il resto del croccante, modellatelo entro una tortiera di circa 25 cent. di diametro ed intanto che anche questo si raffredda, disegnerete con una matita, sul tavolo unto, ripetutamente per dieci o dodici volte, i due disegni indicati (fig. 72). Quest'operazione vi riescirà facile, seguendo il contorno dei relativi modelli forati e lasciando un po' di spazio fra di loro.

Con un cornetto di ghiaccia, passerete un filo sul segno tracciato in matita, ripetendo così tutti i disegni e formandovi come una sponda di sicurezza. In ciascuno di questi modelli, verserete dello zucchero alla caramella, che avrete preparato a parte, servendovi di una casseruola piccola a becco sottile, per facilitare l'operazione.

Colla lama di un coltello, solleverete poi queste guarnizioni di caramella dal tavolo, per lasciarle ben raffreddare e, con esse, coi dischi di croccante e colla forma di base ottenuta dalla tortiera, vi riescirà facile costruire un'alzata, completando a piacere con frutti caramellati (fig. 73).

Molte altre costruzioni potete fare seguendo questo sistema preparandovi all'occorrenza da voi stesso i modelli che vi detterà la fantasia.

DEI TORRONI.

Oltre ai croccanti, in parecchie regioni d'Italia, si fa molto commercio dei torroni, che come le torte, il

panforte, la spongata, ecc. vengono in parte decorati elegantemente con fiori e medaglioni in zucchero.

I torroni vengono modellati entro forme quadrate di varie grandezze, avvolti in fogli di ostie ; vengono in seguito ricoperti da una ghiaccia di zucchero o di fondente e quindi decorati.

Si foggiano pure in lunghe stecche, avvolte in carta paraffinata, oppure tagliati in tanti pezzi quadrati, per la minuta vendita.

Questi vengono poi avvolti in eleganti scatolette istoriate, che formano l'attrattiva dei nostri bambini.

Vi sono parecchie specie di torroni, le quali variano a seconda delle materie che vengono impiegate per la loro confezione.

Se adoperate miele puro, uova fresche, mandorle esenti da quelle amare, e sopratutto pazienza ed attenzione nella lavorazione, otterrete certamente un prodotto perfetto.

Ecco, frattanto, le dosi per confezionarne alcune qualità, per modo che ogni credenziere potrà prepararle senza bisogno di macchinarî speciali.

Torrone sopraffino alla vaniglia.

Miele	kg.	0.500
Zucchero pilé	»	0.500
Pistacchi	»	0.250
Nocciuole prelinate in rosa	»	0.500
Mandorle dolci sbucciate .	»	1.000

Chiari alla neve N. 5

Profumo di vaniglia.

In una bacinella di rame ben pulita (possibilmente a doppio fondo a bagno-maria), si ponga il miele, asciugandolo al fuoco senza cessare di muoverlo continuamente con una spatola.

Quando il miele sarà ben condensato, aggiungetevi, poco per volta, i chiari montati alla neve, e, per ultimo, lo zucchero che avrete fatto cuocere quasi alla caramella.

L'operazione in sè è facile, ma un po' lunga, perchè prima di aggiungere lo, zucchero, bisognerà accertarsi che il miele sia arrivato alla cottura giusta; ciò si conosce staccandone una piccola parte dal composto, con un dito bagnato d'acqua ed immergendolo immediatamente in acqua fredda per alcuni secondi; premendolo poi colle dita o sotto i denti, dovrà rompersi come la caramella.

Aggiunto lo zucchero cotto, continuate ancora a dimenare colla spatola, amalgamando bene il tutto. Provatene nuovamente la cottura, e quando avrà raggiunto il grado quasi dello zucchero alla caramella, ritirate dal fuoco ed aggiungetevi le mandorle dolci mondate ed asciutte, i pistacchi pure mondati, le nocciuole prelinate con un po' di zucchero rosa, il tutto conservato per qualche istante in una stufa a scaldare. Mescolate bene il tutto, e rinserratelo entro quadrati larghi e bassi, foderati di fogli di ostia. Ricoprirete pure la superfice con ostie, pressando bene la pasta mediante alcune assicelle appoggiate sulla superfice, sovrapponendovi alcuni pesi.

Dopo un quarto d'ora circa, od appena che il torrone sarà raffreddato, si toglie dalle placche entro cui l'avete serrato, ed incomincerete a tagliarlo in lunghe stecche eguali, avvolgendole in carta paraffinata, o racchiudendoli in barattoli di vetro ben chiusi, per evitare il contatto dell'aria e dell'umidità.

Torrone di nocciole.

Si procede coll'identico sistema del torrone alla vaniglia; soltanto che in luogo di mandorle e pistacchi, vi si mette delle nocciole torrefatte (kg. 2).

Torrone commerciale.

Volendo ottenere un torrone più economico, per tranciare in piccoli pezzi da 5 e 10 cent., si prepara nelle seguenti proporzioni:

Miele	kg.	0.250
Glucosio	»	0.250
Zucchero	»	0.500
» in polvere . . .	»	0.200
Nocciuole toste	»	1.000
Mandorle	»	0.500

Chiari alla neve N. 5.

Profumo a piacere.

Si asciuga il miele ed il glucosio insieme, si aggiungono gli albumi d'uovo montati, quindi lo zucchero alla caramella e, per ultimo, le nocciuole e le

mandorle ben scaldate; e, nello frammischiare il tutto, aggiungetevi lo zucchero in polvere, che, oltre a poter mantenere, con questa aggiunta, il torrone un po' più tenero, si evita al torrone stesso di liquefarsi troppo facilmente.

Questa qualità di torrone viene profumata a piacere: limone, arancio, canella, garofano, menta, caffè, ecc., formando così un assortimento variatissimo, che viene poi tagliato in tanti pezzi eguali ed avvolti in carta sostenuta o carta paraffinata e per ultimo messo in appositi astucci di cartone.

Torrone alla frutta candita.

Miele	kg.	0.250
Glucosio	»	0.250
Zucchero alla caramella .	»	0.500
» in polvere . . .	»	0.200
Chiari montati N. 5		

e kg. 1.000 frutti canditi tagliati a pezzetti eguali e fatti ben asciugare nella stufa.

I frutti che vengono generalmente adoperati per questo genere di lavorazione, sono: ciliege, amarene, albicocche, oppure steli d'angelica, corteccie di cedro, corteccine d'arancio, ed anche pistacchi.

La lavorazione è sempre identica sul principio alle altre qualità; abbiate precauzione in ultimo nel frammischiarvi i frutti.

CAPITOLO IX.

DOLCI FANTASIA

La serie dei dolci fantasia è infinita, variando secondo il capriccio di chi lavora.

Il lavorante deve mettere in pratica tutta la sua intelligenza e saper accoppiare la sua capacità tecnica ad un po' di fantasia.

Innumerevoli sono i soggetti che si possono fare coll'aiuto delle paste, delle creme, e dei mille composti variatissimi, che sono un complesso di tutte le risorse del mestiere.

Per riuscire quindi ad eseguire un lavoro degno d'encomio, occorre conoscere a fondo tutti i segreti professionali, ed avere dell'immaginazione.

Per meglio venire in aiuto in tale circostanza, ho creduto bene di unire alcune tavole illustrate, dove ho raccolti parecchi esemplari di detti dolci fantasia, accompagnandoli da brevi descrizioni.

Descrizione dei dolci fantasia.

Un libro decorato (Tavola N. 21).

Si prepara un rettangolo di pasta margherita per formare il corpo del libro, lo farcirete di crema o

di gelatina di frutti, inzuppandolo di rosolio o liquore spiritoso.

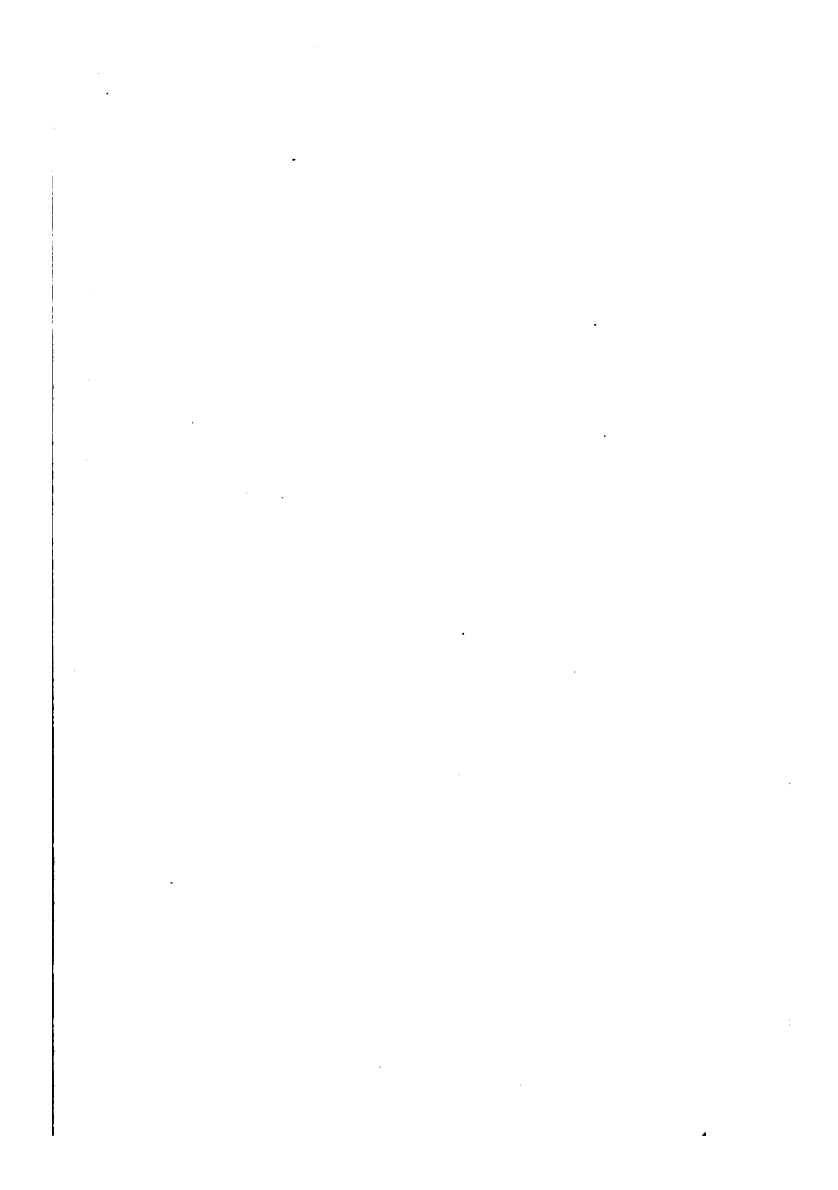
Dalla parte della legatura, darete la forma arrotondata e, per formare la copertina, applicherete due lastre sottili rettangolari di croccante, che preparerete a parte.

Le lastre dovranno sporgere un po' dal quadrato di pasta per ottenere maggior effetto di verosimiglianza.

Si completa il libro, ghiacciando di fondente al cioccolato la parte laterale che forma la fasciatura, ed il fondo del disegno tracciato sulla copertina. Si decora poi con ghiaccia e cioccolato, applicandovi qualche fiore di zucchero o di caramella.

Si può anchè raffigurare un libro aperto, oppure un libro collocato su d'un cuscino, ecc.

Carte da giuoco (Tavola N. 21).

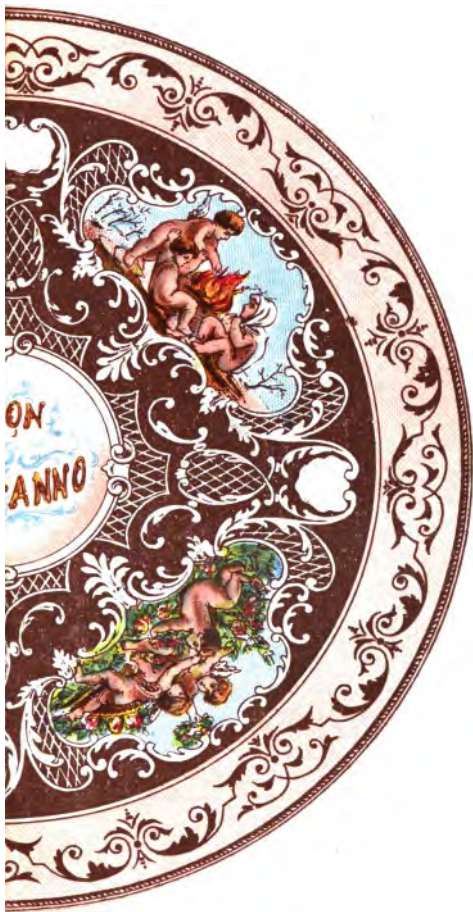
Si dà ad una torta qualunque la forma di quattro carte da giuoco aperte a ventaglio, si ghiacciono molto regolarmente di *fondant* verde il contorno, e di bianco la superfice. Presso i fabbricanti di attrezzi per pasticcieri, non vi sarà difficile di trovare dei tagliapaste aventi la forma del trifolio, picche, cuori e quadri; con detti stampi si avrà di molto semplificato il lavoro. Si fa un po' di gelatina di pomi reginette, parte tinta in rosso e parte in cioccolato, si lascia raffreddare su lastre di latta. Da questa gelatina, che avrà uno spessore di pochi millimetri, si

co Hoepli, Editore - Milano.

TAV. XVII.

G. Ciocca.

Ulrico Hoepli, Editore - Milano.

Tav. XVIII.

G. Ciocca.

tranceranno i cuori, i quadri, i fiori, ecc., per decorare le carte.

Si contorna la carta con un filo retto di ghiaccia e si completa la decorazione, con rose di zucchero o di crema al burro.

Giuoco della dama (Tavola N. 21).

Si prepara una torta quadrata farcita di crema di burro, a due strati, uno di vaniglia ed uno di cioccolata. Sulla superfice si dovranno disegnare mediante un cornetto di ghiaccia, tante linee parallele ed incrociate, in modo da dividere la superfice in tanti quadrati tutti eguali, come figurano nel giuoco della dama.

Si riempie ogni quadrato così formato, parte con *fondant* bianco alla vaniglia e parte con *fondant* al cioccolato, alternandoli. Si completa contornando il tutto con fili sottili di ghiaccia, e volendo si può anche fare un contorno ondulato con crema al burro, caffè o cioccolato.

A parte, si possono anche preparare, con pasta mandorle, le relative *damine* di due colori, disponendole poi parte sulla torta e parte sul fianco, raffigurando una partita già incominciata.

Quadrifoglio.

Questo dolce ebbe sempre buon successo; sia per la sua forma, sia perchè il quadrifoglio ha fama di *porta fortuna,* per far un regalo è molto indicato.

Dai fabbricanti di stampi, troverete le tortiere già foggiate a quadrifoglio e di qualunque grandezza. Si cuoce la pasta (margherita o altro) in detti stampi, evitando così di far ritagli, e si lascia raffreddare.

Si taglia in due, orizzontalmente, come d'abitudine, per spalmarvi uno strato di marmellata a piacere, si spruzza abbondantemente di liquore maraschino e si ghiaccia totalmente di *fondant* verde.

A questo punto si passa la torta sulla carta forata a pizzo e relativo disco di cartone. Con un cornetto di *fondant* verde, si fa un filo seguendo il contorno superficiale della torta, dettagliando così più regolare la forma del quadrifoglio.

A parte intanto si avrà preparato un po' di gelatina di mele *reginette*, colorita leggermente di verde. Si versa calda detta gelatina su tutta la superfice del quadrifoglio, per uno spessore di pochi millimetri. La gelatina dovrà stendersi liscia sino alla sponda formata dal contorno di *fondant*, senza scendere sui fianchi.

Si lascia raffreddare, si contorna il quadrifoglio con confetti argentati, e nel centro si decora con frutti o fiori ed un cartellino di pastigliaggio, sul quale si scriveranno gli auguri d'occasione.

Foglia d'edera.

Si procede nel medesimo sistema del quadrifoglio con qualche variante nella decorazione che si può fare a piacere.

Cuscino.

(Disegno a tav. 22). — Generalmente il cuscino si fa quadrato. Si cuoce perciò la pasta in una tortiera quadrata e piuttosto alta. Quando la pasta è fredda (meglio ancora se cotta il giorno prima), si taglia in due o tre strati orizzontalmente come d'uso, poi si farcisce di marmellata di frutti o di crema al burro noisette. Si riuniscono gli strati della torta, spruzzando di liquore a piacere, e si dà la forma di un cuscino.

Con *fondant* rosa si ricopre per bene tutto il cuscino, con ghiaccia reale si fa il cordone ed i fianchi, indi si decora sulla superfice un finto *Voltaire*.

Per ultimo si completa con una palma di rose di pasta mandorle o di crema al burro.

Ferro da cavallo, ventaglio giapponese, biglietto da visita, cuore, stella, altro ventaglio, cuscinetto ovale, ecc. sono tutte forme che si possono avere già pronte dai fabbricanti di stampi, tutto poi dipende nel decorarli, di dare ad ognuno un carattere armonioso in conformità all'oggetto che viene riprodotto. (Vedi i disegni a tav. 22).

Foglie con frutti (Tavola N. 23).

Un dolce di bell'effetto e che riesce sempre gradito se ben fatto, è quello raffigurante delle frutta al naturale, poste su grandi foglie o su d'un piatto di porcellana.

Le foglie vengono preparate nell'identico modo che ho spiegato per i quadrifogli, dando però la forma della foglia del frutto che vi collocherete.

Queste foglie le taglierete da una torta più o meno grande a piacere.

Le preparerete farcite di marmellata, inzuppate e ghiacciate al fondente verde, indi di gelatina di mele e contornate con un filo di ghiaccia cercando di dar rimarco a tutte le ondulazioni e gli intagli delle foglie nei più minuti particolari, passerete poi a preparare i relativi frutti.

I frutti per decorare questi dolci fantasia, possono essere fatti in varie maniere.

L'uva, per esempio, potrete formarne un bel grappolo con ciliege grosse candite.

Le pesche, le mele, le pere, ecc., si formano, sovrapponendo tanti strati di torta o biscotto qualunque, possibilmente cotto da qualche giorno. Farete aderire i varii strati, spalmandoli ed inzuppandoli leggermente, e, coll'aiuto di un piccolo coltello, ne modellerete i frutti che collocherete su graticci pronti per essere ricoperti interamente di fondente colorito e profumato, in ragione al frutto stesso, e cioè: fondente giallo e profumato di mela, per le mele; colore caffè chiaro e profumato di pera, per le pere; verde chiaro o giallo, profumo pesca, per le pesche, e così via per le albicocche, le prugne, ecc., le quali poi potranno anche essere farcite con gelatina di pari gusto se la comodità, vi permetterà di poterlo fare.

Quando il fondente sarà un po' raffreddato, cercherete colle mani, di dare ai frutti maggior naturalezza, modellandoli nel miglior modo possibile.

Un po' di sfumatura col carmino in polvere, una

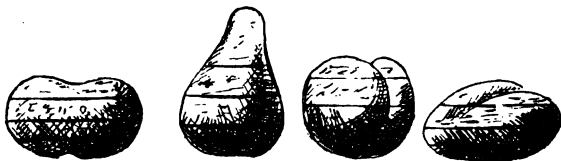



Fig. 74.

spruzzatina di bruno alle pere ed alle albicocche, una spolveratura con zucchero in polvere alle pesche, un piccolo gambo con un pezzetto d'angelica candita,

Fig. 75.

completeranno la naturalezza di questi frutti, che collocherete sulla torta foggiata a foglia, riuniti a gruppi di due o tre.

Questi frutti generalmente si fanno più grandi del naturale e si può dare anche maggior naturalezza e

resistenza avvolgendoli in uno strato leggero di pasta mandorle, in luogo di rivestirli di fondente.

Con questo sistema si ottiene molto perfettamente un'arancia.

Arancia gigante.

Per poter eseguire a perfezione una bella arancia, bisognerà preparare della pasta margherita cotta in stampi a bomba, per aver meno spreco possibile di pasta.

Prima operazione, sarà quella di farcire a più strati la pasta con marmellata d'albicocche, inzuppando con curaçao un po' spiritoso e cercando di conservare alla pasta la forma sferica (fig. 75).

Ciò fatto, rivestirete il tutto con un sottile strato di pasta mandorle bianca, profumata di vaniglia e colla costa di un coltello o con una stecca a modellare, segnerete le incavature formate dagli spicchi dell'arancia.

Ora si tratta di formargli la buccia.

Stenderete sul tavolo, un foglio di pasta mandorle bianca alla vaniglia, alto come uno scudo, e, d'altra parte, preparate un altro foglio di pari grandezza e spessore, ma di pasta colorita d'arancio e relativo profumo. Con un pennello, inumidite, leggermente di sciroppo allungato con spirito, tutta la superfice del foglio di pasta mandorle bianca e sovrapponetevi quello color arancio da formare così un foglio solo a *double face*, bianco sotto ed arancio sopra.

Passatevi il matterello acciocchè aderiscano bene insieme i due strati, e premete ripetutamente con una spazzola grossolana di gramigna, sulla pasta mandorle, dal lato che è colorita di arancio, otterrete così una superfice bucherellata, in tutto identica alla corteccia naturale delle melarance.

Ciò fatto, avvolgerete con questo foglio di pasta

Fig. 76.

mandorle, la sfera di pasta che avrete preparato prima, e colle dita, modellerete leggermente, per dare all'insieme l'aspetto preciso di una bella arancia. Con un temperino affilato, praticherete poi alcuni tagli in croce sulla sommità del frutto, in modo di tagliare solo il foglio doppio di pasta mandorle che avete applicato per ultimo, senza intaccare quello bianco di cui avevate rivestito la pasta margherita; e, colla punta del coltello stesso, sollevate le punte di detta pasta, rovesciandola come se si trattasse di voler togliere la buccia ad un'arancia vera.

Non vi rimarrà che dare un po' di lucido alla corteccia, con un pennello intriso nello sciroppo diluito con spirito. Servirete su un piatto o su carta merletto.

Mandarino (fig. 76).

Il mandarino potrete eseguirlo in un altro modo. Darete alla pasta una forma rotonda un po' schiacciata sulla sommità, ed in luogo di rivestirla di pasta mandorle, come avete fatto per l'arancia, coprirete di *fondant* colorito di giallo arancio, riservandone un po' di questo fondente entro la casseruola, che riscalderete e diluirete con poco sciroppo.

Prontamente ne formerete un cornetto di carta, lasciando cadere un filo irregolarmente e sempre unito, in modo che il fondant si fondi con quello che avrete versato sulla pasta prima ottenendo così una superficie irregolare, che nell'insieme avrà tutto l'aspetto di un grosso mandarino.

Con un po' d'angelica, formerete una foglia che applicherete al centro del frutto.

Il melone (Tavola N. 26).

Anche il melone si fa come il mandarino, salvo marcarne ben spiccata la sua forma caratteristica.

Ghiaccerete con fondente verde chiaro, e, con un cornetto di fondente caffè, formerete la crosta rustica della corteccia. Potrete anche imitar ciò, pas-

Ulrico Hoepli, Editore - Milano.

G. Ciocca

Ulrico Hoepli, Editore - Milano.

TAV. XX.

G. Ciocca.

sando sulla curva pronunciata d'ogni spicco, un po' di granella sottile di avelline toste.

Volendo fare un melone spaccato; spalmerete l'interno con crema al burro, bianca vicino alla corteccia e d'un bel colore giallo arancio verso il centro. Per imitare i semi, vi applicherete alcune mandorle dolci filettate sottili.

Fette di formaggio.

Un dolce che ebbe dei momenti di furore, e che

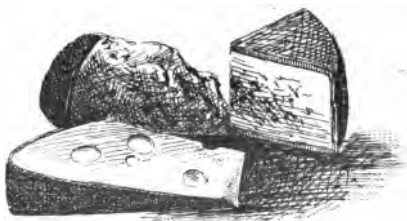



Fig. 77.

al giorno d'oggi non è dimenticato, è l'imitazione di una bella fetta di Gruyère, e più specialmente di Gorgonzola, ma molto bene si può imitare anche un bel spaccato di formaggio parmigiano. Ecco in che modo si procede per la confezione d'ogni qualità.

Preparate il corpo del dolce, dando ad un blocco di pasta la forma, che meglio crederete naturale.

Per imitare il *Gruyère*, sciogliete in una casseruola

un po' di fondente, al quale darete un colore giallo pallido. Nè troppo caldo, nè troppo diluito, verserete detto fondente sulla fetta di pasta che avrete preparata già farcita ed inzuppata a piacere. Formerete così sulla superfice uno strato di fondente che cercherete di rendere molto liscio. Lasciate raffreddare, poi, con una piccola sfera di vetro od una chicchia o biglia da bambini, bagnata d'acqua, formerete sul fondante alcuni buchi rotondi più o meno grandi, studiandovi di imitarne la disposizione, come si riscontrano sul formaggio naturale.

Con crema al burro, formerete pure la crosta, imitandone il colore che meglio le si addice.

Il Gorgonzola invece l'otterrete perfetto, spalmando la pasta, con crema al burro bianca, servendovi della lama di un coltello, e la crosta la formerete con crema nocella (*noisette*) o caffè, leggermente tinta di rosso.

Con due o tre stecchi intrisi di colore verde vegetale liquido, vi segnerete il caratteristico *erborinato*. Spolverizzatevi per ultimo leggermente la crosta, con zucchero al velo vaniglìato.

Il parmigiano lo imiterete molto bene, sciogliendo, in una casseruola, un po' di fondente colorito di pagliarino chiaro, profumato di limone, aggiungendovi pure un po' di acido citrico in polvere.

Sul tavolo, tenete pronta la pasta alla quale avrete dato appunto la forma di un bel pezzo di formaggio.

Scaldate bene il fondente e, prima di versarlo sulla

pasta, introducetevi un buon pizzico di bicarbonato in polvere, il quale, per l'azione dell'acido citrico, farà diventare il fondente spongoso. Versatelo allora prontamente sulla pasta, otterrete così una superfice identica alla grana del parmigiano. Completerete formandovi una crosta con fondente al cioccolato.

Oavolo.

Anche i legumi possono venire molto bene imitati.

Fig. 78.

Ecco per esempio un bel cavolo. Se è eseguito bene, nessuno direbbe che nasconde una *dolce* sorpresa.

Preparate una grossa palla di pasta margherita, farcita ed inzuppata a piacere nell'identico modo come avete iniziato il lavoro per fare l'arancia.

A parte intanto, preparate della pasta mandorle

leggermente colorita di verde e profumata al limone. Col matterello ne stenderete alcuni fogli rotondi e sottili e li imprimerete nell'apposito stampo di gesso che darà alla pasta mandorle la perfetta forma delle foglie di cavolo. (Vedi modo di fare gli stampi di gesso, a pag. 271).

Non vi resta quindi che adattare dette foglie in giro alla sfera di pasta margherita, ricoprendola in modo da raffigurare perfettamente un bel cavolo.

Cavolfiore.

Nell'identico modo potrete fare anche il cavolfiore.

Fig. 79.

Siccome, però, non a tutti piace troppa abbondanza di pasta mandorle, che, detto fra noi, riesce sempre un

po' pesante a mangiarsi, consiglierò di seguire il cavolfiore in un altro modo. Il fiore interno si prepara di pasta qualunque farcita di crema al burro nocella o vaniglia, e con un cornetto di carta sostenuta, riempito di crema al burro, lasciandogli il colore al naturale del burro montato, un po' ingiallito dalla crema, coprirete la superfice della pasta in modo da raffigurare il fiore del cavolo.

Tutto in giro applicherete poi delle foglie, formate con zucchero alla caramella leggermente colorito di verde. (Vedi ricetta a pag. 180 come si lavora la caramella volendo fare fiori, foglie, ecc.).

Ananasso (Tavola N. 24).

Non a torto l'ananasso è chiamato il re dei frutti. Pel suo aspetto imponente, pel suo profumo delicatissimo, campeggia sempre superbo fra gli altri frutti, ogni volta che ci vien dato di vederne disposti in trionfo in mezzo ad una tavola, o nelle vetrine dei più noti fruttivendoli.

L'ananasso, sotto qualunque aspetto od imitazione venga presentato, è sempre accolto con meraviglia e compiacimento. Ecco perchè l'ananasso fu dei primi a servire da modello per essere riprodotto o sotto forma di un gelato, o quale dolce fantasia, decorato di meringa o di crema al burro.

Le foglie vengono molto bene imitate con angelica candita.

Benchè non sia nuovo questo dolce, l'ho voluto ugualmente ricordare, essendo sempre di attualità, molto più se eseguito alla perfezione.

Granoturco (Tavola N. 24).

Il granoturco si può raffigurare in due maniere. Fate cuocere in uno stampo di forma rettangolare una pasta qualunque (margherita, maddalena, genovese, ecc.) e dopo alcuni giorni, per dar tempo alla

Fig. 80.

pasta di avere un po' di resistenza, con un coltello darete la forma rotonda ed oblunga, e un po' più sottile ad una estremità.

Dividetela poi in tre strati orizzontalmente, per inzupparli di rosolio e spalmarli di crema a piacere, rimettete gli strati a suo posto ed a parte intanto preparate una crema di burro montata, leggermente colorita di giallo-arancio. Riempirete un sacchetto di tela o semplicemente di carta sostenuta tagliato un po' grosso in punta, e con esso non vi riescirà difficile formare, un dopo l'altro, i grani gialli del noto frumentone, ricoprendo regolarmente tutta la pasta.

Da un sottile strato di pasta mandorle bianca,

leggermente sfumata di verde, ne taglierete le foglie, applicandole poi con naturalezza, dalla parte più grossa del frutto.

Altro metodo per imitare il granoturco è quello di rivestire la pasta (farcita e modellata nella forma voluta), con uno strato di pasta mandorle, colorita d'arancio e modellata in uno stampo espressamente preparato, che le darà la forma naturale di tutti i grani della melica. Si termina poi coll'applicarne le foglie nell'identico modo più sopra indicato. Questo metodo è più spiccio, specialmente nella stagione estiva che non è tanto facile lavorare col burro montato. È però da osservare, che in luogo di farcire la pasta interna con crema, occorre con questo metodo che sia farcita di marmellata di frutta, oppure formare un vuoto nel mezzo della pasta stessa, in tutta la sua lunghezza e riempirlo, come una *Charlotte*, di frutte candite messe a macerare con un po' di rhum o kirsch e qualche cucchiaio di gelatina o marmellata d'albicocche.

Asparagi (Tavola N. 24).

Nella stagione primaverile sarà sempre d'attualità un dolce raffigurante un bel mazzo di asparagi.

Facile ne è pure l'esecuzione, qualora possiate avere uno stampo di gesso, che non vi riescirà difficile farlo voi stesso, ricavandolo da un grosso asparago naturale (vedi modo di fare stampi di gesso ricetta a pag. 271).

Preparate il fondo di pasta biscotteria qualunque, dandogli la forma rotonda oblunga della lunghezza del vostro modello e diritta ai lati.

Farcite a piacere, inzuppate di rosolio e ghiacciate con fondente bianco.

Ciò fatto, modellerete, con pasta mandorle, tanti asparagi nel vostro stampo di gesso, quanto ne potranno occorrere per rivestire l'intera superficie del

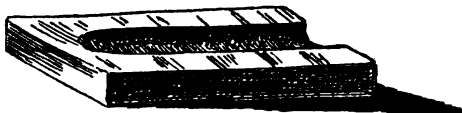



Fig. 81.

blocco di pasta che avrete preparato, in modo da raffigurare un bel mazzo.

Sul fianco, verso le punte, praticherete, su tutta la superficie, tante punte di asparagi, sempre fatte con pasta mandorle, ed alla parte opposta, altrettanti piccoli rotondini irregolari, pure di pasta mandorle bianca, per raffigurare il termine troncato del legume.

Terminerete, passando con un pennello una sfumatura di gelatina verde, sulla metà verso le punte degli asparagi, ed una seconda pennellata con gelatina violetto, sulla sommità delle punte stesse.

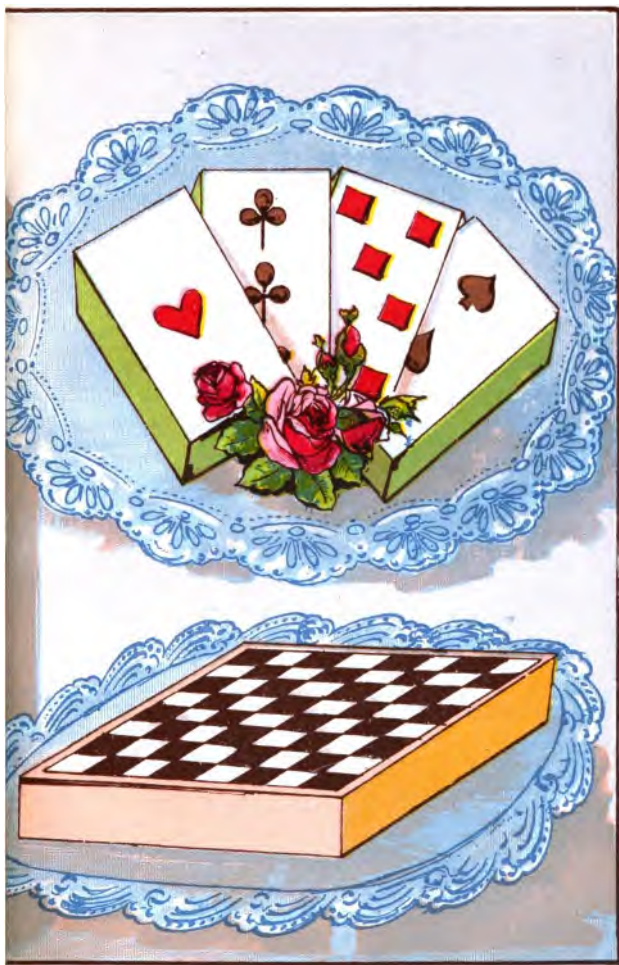
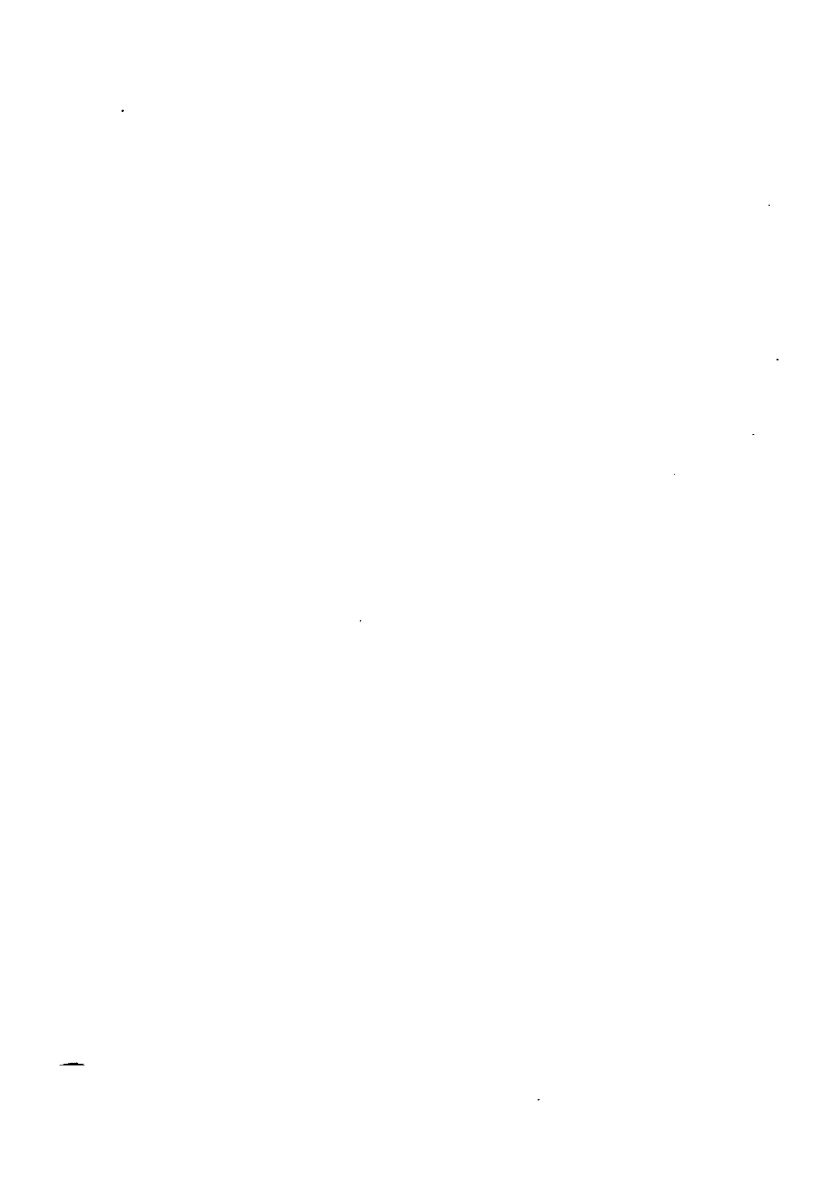
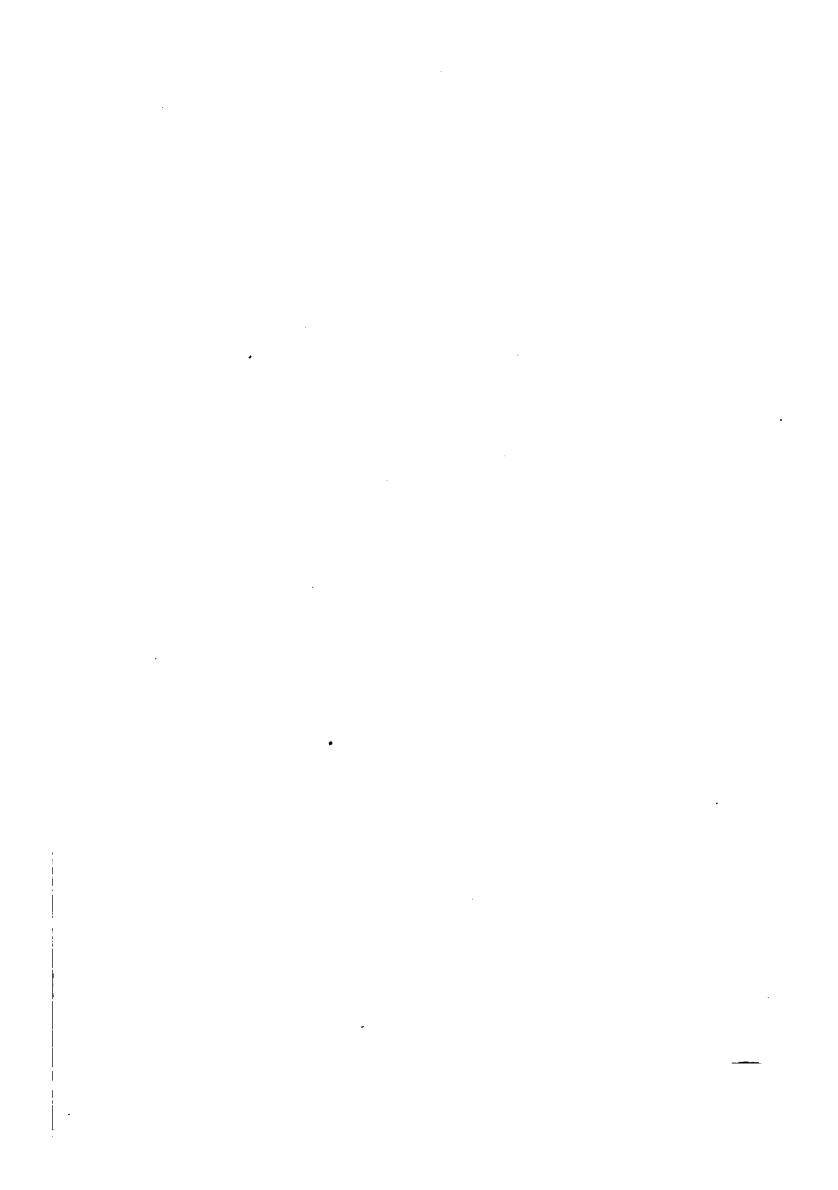
Con un cornetto di fondente al cioccolato, raffigurerete per ultimo il laccio che li tiene riuniti.

Ulrico Hoepli, Editore - Milano.

Tav. XXI.

G. Ciocca.

Ulrico Hoepli, Editore - Milano.

G. Ciocca.

Conchiglie.

Le variatissime forme delle conchiglie di mare, possono pure suggerire dei bellissimi motivi per la serie dei dolci fantasia.

Alla tavola N. 25 ne ho segnato di due qualità da eseguirsi, una alla frutta l'altra alla crema.

La prima si decora con meringa cotta, rivestita poi di marmellata calda, come già indicai per tal genere di lavoro. La seconda con crema al burro, granellando tutto in giro esternamente, con granella di cioccolato o nocciole torrefatte.

Si completano con fiori o frutti a piacere.

Sacchetto (Tavola N. 26).

Da un bel quadrato di pasta margherita, o d'altra qualità, modellatene la forma di un sacchetto coricato. Fate che le pieghe siano un po' marcate dove raffigura essere stretto dal nodo.

Raffigurategli pure una punta rovesciata all'apertura. Ciò fatto dividete la pasta in parecchi strati orizzontali, per farcirla ed inzupparla come d'abitudine.

Ghiacciate il tutto di fondente bianco, rosa o violetto a vostro piacere, e nel medesimo modo che ho spiegato per far la corteccia del mandarino, così ripeterete l'operazione sul sacchetto, cioè: col medesimo fondente che avrete avanzato per ghiacciare

la pasta, conservandogli l' identico colore e diluendolo solo un po' con qualche goccia di siroppo, riempirete un cornetto di carta, e farete cadere un filo continuato di fondente, sulla superfice già ghiacciata del sacchetto, in modo di dare l'aspetto di una stoffa sgonfiettata e tutta egualmente disposta sula superficie del sacchetto stesso.

Fig. 82.

Quest'operazione nella sua semplicità, dà all' insieme un bellissimo effetto.

Adagiatelo poi su di un vassoio, applicategli un bel nastro fatto di caramella, di pari colore del fondente, e dall'apertura fate uscire un ramoscello di rose di pasta mandorle.

La borsa con biscottini.

Se voi siete riuscito a fare il sacchetto, vi riescirà pur facile fare la borsetta.

Il disegno qui unito vi può indicare la forma che dovrete dare alla massa interna.

Ghiacciate il tutto di fondente color caffè o paglierino, ripassandovi col cornetto del medesimo fondente, per raffigurare una borsa di pelle zigrinata come il cuoio bulgaro.

Applicategli due manichi di caramella e riempite l'apertura della borsetta con biscottini assortiti.

Sporta con tartufi.

Ad una torta quadrata, si da la forma di una

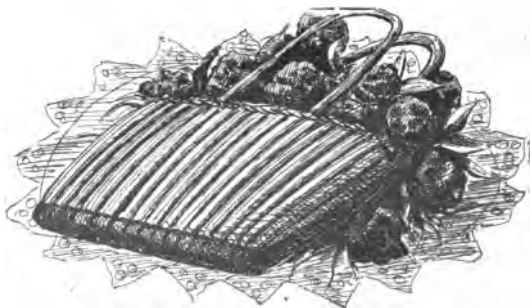



Fig. 83.

sporta, formandovi i manichi curvati con angelica candita.

Si riempie un sacchetto di crema nocciole al burro. All'estremità del sacchetto, avrete posto una bocchetta di ottone tagliata un po' grossa ed ondulata.

Si tracceranno con ciò tante striscie parallele, procurando di imitare il più approssimativamente le sporte di giunchi molto comuni.

All'apertura di questa finta sporta, si metteranno dei tartufi, i quali vengono molto perfettamente imitati, colla pasta dei *beignets* al cioccolato cotti al forno e ripieni di crema nocella e passati nel cioccolato in polvere. (Vedi ricetta pag. 68).

Idéal.

Questo dolce molto delicato è della serie dei dolci moderni.

Preparate cotti quattro strati di pasta sfogliata,

Fig. 84.

sottili, ben bucherellati perchè non si sformino e perfettamente quadrati.

Stemperate un po' di pasta mandorle ben macinata con crema al burro, profumando al maraschino.

Farcite i quadrati di sfoglia con detta crema, sormontandoli l'uno sull'altro come la torta di mille foglie.

Stendete anche sulla superfice un leggero strato della medesima crema al maraschino, legata con un po' di pasta mandorle.

A parte, preparate un po' di croccante di mandorle dolci (200 gr. mandorle con 200 gr. zucchero in polvere) e quando è cotto e raffreddato, riducetelo in frantumi come una granellina sottile.

Con questa granellina di croccante, cospargete abbondantemente tutto il vostro dolce, facendone aderire anche ai lati, spolverizzando poi il tutto di zucchero vanigliato.

Con una striscia sottile di pasta mandorle rosa, o di caramella tirata, formate come un nastro, allacciando un sol angolo del quadrato, terminando con un ricco nodo a parte.

Sul nastro, con un cornetto di ghiaccia scriverete *Idéal*.

Tamburello (Tavola N. 25).

Si prepara una torta un po' alta e di grandezza regolare, si farcisce a piacere e si taglia l'orlo ben diritto. Si ghiaccia di fondente giallo sulla superfice, e caffè sulla sponda tutto in giro.

Si fa un doppio bordo ondulato con crema o ghiaccia, si applicano con precisione i campanelli ed i piat-

tini fatti di pastigliaggio coloriti in giallo o dorati, e si termina decorando sulla superfice, una ghirlanda di fiori di zucchero o di pastigliaggio.

Gerla rovesciata (Tavola N. 25).

È un dolce decorato alla meringa cotta (la meringa cotta si ottiene aggiungendo 4 chiari d'uovo ben montati, 150 gr. di zucchero cotto alla palla, gusto vaniglia).

Con un po' di pasta biscotto qualunque; utilizzando all'occorrenza anche dei ritagli di torta, si forma, sulla superfice di un dolce, un blocco cui studierete di dare la forma di una gerla rovesciata. Con un sacchetto di meringa cotta rivestirete la pasta formando tanti tortiglioni uniti, per dare l'effetto che si desidera. Potrete fare anche i frutti colla meringa stessa, poi collocate la torta sulla bocca del forno o per qualche ora in una stufa ben calda per dare alla meringa un po' di crosta esteriore. Ghiacciate completamente con marmellata di albicocche ben calda e non troppo densa e terminate granellando l'orlo in giro con granella di nocciole o pistacchi.

Completerete l'effetto coll'aggiunta di qualche frutto candito e qualche filo di angelica e corteccine d'arancia.

I legacci della gerla potrete imitarli perfettamente con fili d'angelica ripiegati.

Questo dolce si può eseguire anche alla crema in sostituzione della meringa.

Involto di ciliege.

Fin qui ho spiegato i dolci fantasia aventi per base o fondo, una torta, o un ripieno di pasta biscotto farcita di crema o gelatina; ora spiegherò alcuni soggetti di caramella o di croccante decorati, i

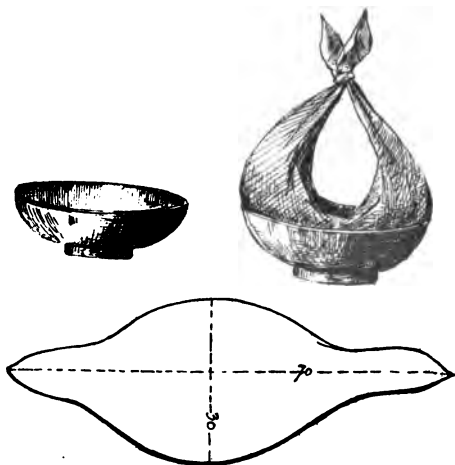



Fig. 85.

quali vengono poi riempiti di frutti caramellati, paste ghiacciate e fantasia, gelati, crema, ecc.

L'involto di ciliege (vedi disegno a tavola 26) è fatto con zucchero alla caramella satinata.

Ed ecco in che modo: preparate un modello di

carta della forma ovale irregolare come da qui unito disegno, largo 30 cent. e lungo 70 cent. circa.

Cuocete lo zucchero alla caramella (1 kg.) come d'abitudine, versatelo poi sul tavolo di marmo unto di vaselina e quando è un po' raffreddato, coloritelo e profumatelo a piacere lavorandolo un po' colle mani fin che avrà preso un bel colore lucido come la seta. Col matterello, stendete la caramella sul tavolo in

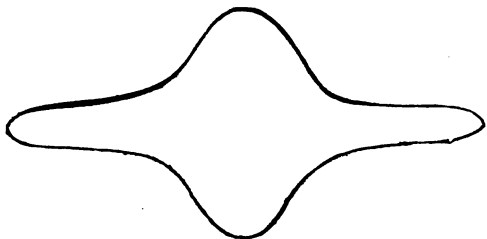



Fig. 86.

luogo un po' caldo, acciocchè non si raffreddi troppo repentinamente e tagliatene un foglio come il modello di carta preparato.

Fatto ciò, prendetelo prontamente per le due estremità le più lunghe, fate entrare la parte centrale, entro una tazza rotonda, che avrete preparato spolverizzata di saponaria. Allacciate le due estremità in alto, attortigliandole ed attaccandole insieme come se si trattasse di fare un nodo ad un fazzoletto. Date un po' di forma all'insieme, in modo che le aperture rimangano aperte con naturalezza, e non abbando-

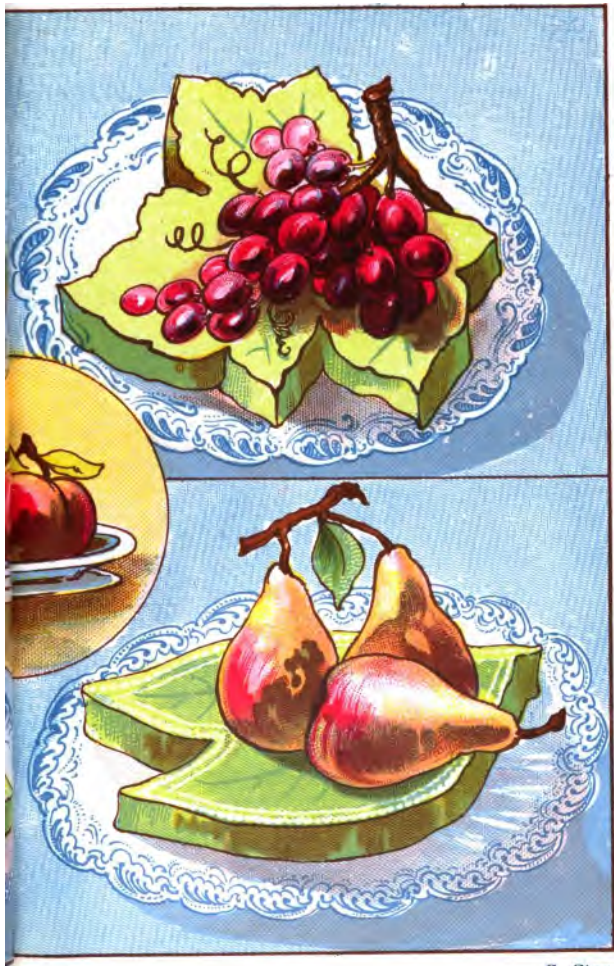
k
k
ppo
no-
re-
le,
ol-
, in
me
ate
ure
do-

Ulrico Hoepli, Editore - Milano.

Tav. XXIII.

G. Ciocca.

Ulrico Hoepli, Editore - Milano.

G. Ciocca.

nate il nodo se non quando sarete ben sicuro che la caramella sia completamente fredda, altrimenti si abbasserebbe, perdendo l'effetto che si vuol ottenere.

Fatto ciò, si toglie la tazza sottostante che avrà servito solo per dare un po' di rotondità all'involto e riempite i vuoti con ciliege caramellate o ghiacciate al fondente.

L'involto potrete anche decorarlo con qualche fregio di ghiaccia.

Alzata ovale con pesche (tavola N. 26).

Nell'identico modo che avete fatto l'involto di ciliege, farete l'alzata ovale. Darete alla caramella la forma del disegno N. 86.

Sollevatene le due estremità, per attaccarle insieme in alto formando con ciò il manico, e per dare un po' di forma alla base, modellerete la caramella entro un piatto ovale.

Assicuratevi che la caramella sia ben fredda prima di abbandonarla a sè e togliere il piatto sottostante.

Riempirete poi l'alzata con pesche che preparerete. nel modo seguente.

Pesche al naturale.

Fate delle pallottole di pasta da *brioche*, o pasta delle *veneziane*, collocatele su placche unte (fig. 87), lasciatele levare e fatele cuocere a forno moderato, dopo d'averle leggermente lucidate.

Quando saranno fredde, combaciatele due a due, tagliandovi un po' il fondo e facendole aderire con un po' di marmellata di pesche.

Sfumatele leggermente di carmino, infilatele in uno stecco un po' lungo, ed immergetele nello zucchero cotto alla caramella come i frutti caramellati.

Lasciate raffreddare, poi passatele nello zucchero in polvere.

Otterrete così delle pesche molto verosimilmente naturali, e con esse riempirete la vostra alzata.

Fig. 87.

Arpa, cetra, mandolino, chitarra, ecc.

Anche gli strumenti musicali vengono in molte occasioni imitati perfettamente come dolci fantasia.

Non occorrono stampi speciali, ma occorre precisione e buon gusto.

Si presta molto all'esecuzione di questi strumenti il croccante di mandorle.

Si preparano dei modelli di carta per facilitare l'operazione e si attaccano le varie parti con zucchero alla caramella.

Si decorano per ultimo con fiori e corone d'alloro

fatti di caramella e qualche fregio di ghiaccia. Ogni maggior spiegazione è superflua, bisogna trar partito degli oggetti che si trovano alla mano, aiutarsi un po' colla fantasia e non trascurar i più piccoli particolari per dare la maggior naturalezza possibile all'istrumento che si vuol imitare (disegni a tavola 27).

Cappello di paglia - cappello da bersagliere.

(Tavola N. 27).

Anche i cappelli si prestano a fare dei dolci caratteristici. Ho visto in varie occasione raffigurare dei cappelli da signora con piume e nastri, cappellini, pastorelle guarnite di fiori, elmi da guerrieri antichi e moderni, turbanti egiziani, ecc. ecc.

Sono concessioni però passate un pò fuori d'uso. Ho voluto tuttavia riprodurre un cappello di paglia ripieno di ciliege, ed un cappello da bersagliere.

Sono entrambi fatti di croccante, le piume verdi sono di caramella.

Ogni qual volta ebbi occasione di eseguire questi due soggetti, fui sempre soddisfatto del risultato avuto; ecco perchè ho voluto ricordarli.

Infiniti sono i soggetti che si possono fare col croccante, senza contare gl'innumerevoli stampi che si prestano a tali lavori. Ma oramai sono passati un po' di moda per lasciar posto a soggetti più moderni.

Ora predomina l'uso dei cestini, canestri, gerlette,

e simili, che vengono eseguiti in differenti modi e possono servire a molti usi. Passo perciò a descriverne alcuni fra i più apprezzati.

Canestro d'angelica candita.

Scegliete delli steli d'angelica candita, tutti di eguale grossezza, lavateli superficialmente con acqua tiepida e lasciateli asciugare bene alla stufa. Tagliateli tutti della lunghezza voluta, per costruire un canestro, riservando alcuni steli più lunghi per fare il manico.

Quando saranno asciutti passateli alla caramella, lasciateli scolare e raffreddare, poi combinateli insieme attaccandoli colla caramella stessa.

Curate i più minuti particolari e procurate di stare nelle giuste proporzioni. Potrete in seguito riempire il canestro di frutti caramellati od altro a piacere. (Vedi disegno a tavola 27).

Cestini e canestri di pastigliaggio.

Nella serie infinita di questo genere di *alzate*, la quale entra più particolarmente nella categoria del pasticcere d'albergo e di casa privata, ma che può tuttavia interessare tutte le classi, è bene faccia conoscere le poche difficoltà che si presentano all'esecuzione di tale lavoro, perchè riesca perfetto ed elegante.

I canestri di pastigliaggio hanno il vantaggio di poter essere utilizzati parecchie volte, quindi richiede

confezionarli un po' solidamente e conservarli sempre

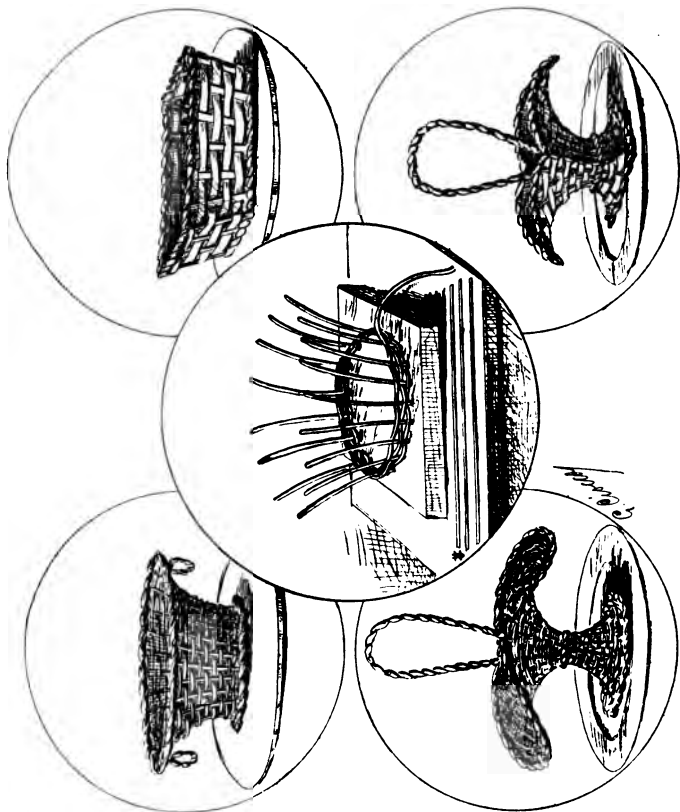



Fig. 88.

in locali molto asciutti ed al riparo dalla polvere.

Incominciercmo con un canestro rotondo.

Occorre un'assicella con 17 o 19 fori, disposti in circolo a pari distanza. Bisogna tener calcolo che il numero dei fori, debba essere sempre dispari, acciocchè l'intreccio del pastigliaggio riesca sempre alternato.

In ogni foro introdurrete altrettanti fili di ferro avvolti in carta bianca, tutti di pari altezza e leggermente inclinati all'infuori (fig. 88).

Colla pasta adragante ben bianca, incominciate in primo luogo a coprirne il fondo con uno strato tutto eguale, tirato col matterello e tagliato con un tagliapaste della grandezza del fondo stesso.

Formate poi delle lunghe strisce di pastigliaggio arrotolandole e tirandole della grossezza di pochi millimetri, ed intrecciateli man mano con precisione ai fili di ferro, bagnandone leggermente il contatto con acqua gommata.

Raggiunta l'altezza e la forma voluta, lascerete un po' asciugare in una stufa non troppo calda, poi terminerete applicando, al contorno superiore ed inferiore, un doppio intreccio di fili di pastigliaggio, togliendo con precauzione l'assicella sottostante.

Nell'identico modo si fanno i canestri ovali, quadrati, ecc., iniziando il lavoro nella forma che si desidera, cioè praticando sull'assicella i fori in linea ovale, o quadrata, o rettangolare, ecc., per disporvi i fili di ferro.

Il manico è pure formato da un filo di ferro un

po' sostenuto e rivestito poi da un intreccio di fili di pastigliaggio.

Cestini e canestri di caramella.

Si eseguiscono canestri e cestini anche in caramella, ma maggiori sono le difficoltà per una perfetta riuscita. Occorre molta pratica e destrezza.

Un canestro fatto di caramella è molto più elegante e fa meglio rimarcare l'abilità di chi l'ha eseguito.

Il procedimento è quasi identico a quelli di pastigliaggio. Si può, in sostituzione dei fili di ferro, mettere dei bastoncini di legno sottili unti di vasellina, per poter all'occorrenza togliere e sostituirvi altrettanti bastoncini di caramella.

La fantasia suggerisce molte foggie di questi cestini, che vengono poi guarniti e montati a fiori di zucchero e di caramella, con nastri pure di caramella lavorata e ridotta come seta.

Pasta mandorle cotta per costruzioni

Anche colla pasta mandorle si possono fare delle costruzioni riuscitissime, canestri, carrettelle, carriole, mastelli, bigoncie, vasi di fiori, cartocci, ecc.

La pasta mandorle si prepara nel modo seguente:

Macinate 500 gr. mandorle dolci pelate, con 700 gr. zucchero pilé. Aggiungetevi 200 gr. farina di semola, impastando il tutto con un po' di bianco d'uovo, tanto da ottenere una pasta non troppo dura.

Stendete questa pasta, dello spessore di pochi millimetri, su tutta la superfice di alcune placche di ferro unte di cera vergine, e fatela cuocere al forno.

Da questa pasta, taglierete tutti i pezzi principali per le vostre costruzioni, seguendo colla punta di un

Fig. 89.

coltello il contorno dei modelli di carta che avrete preparato per facilitare il vostro lavoro.

Potrete anche, colla medesima pasta, arrotolare dei bastoncini, che vi serviranno per fare i manichi dei *panier*, e per molti altri usi.

Il disegno N. 89 rappresenta appunto un canestro la cui carcassa è costituita di pasta mandorle cotta, così pure i bastoncini che formano l'insieme rustico del canestro e del manico.

Ulrico Hoepli, Editore - Milano.

TAV. XXV.

G. Ciocca.

Ulrico Hoepli, Editore - Milano.

G. Ciocca.

La decorazione è completata da nastri di caramella e frutti caramellati.

Alla pagina 236 troverete riprodotti altri soggetti quali:

Il mastello che servirete riempito di crema Saint Honoré.

La carrettella rovesciata ripiena di frutti caramellati.

Il cesto rovesciato ripieno di patate novelle che preparerete con pasta mandorle gialla, profumata di limone, con uno stecco praticherete alcuni buchi poi passerete al vapore per farvi aderire una piccola velatura di cioccolato in polvere.

L'alveare. La carcassa è di pasta mandorle, esternamente rivestita con crema cotta; le api sono fatte con pistacchi che formano il corpo, due mezze mandorle bianche formano le ali, e col cornetto si fa la testa con crema o ghiaccia.

I vasi di fiori si fanno rotondi, quadrati o fantasia. Si riempiono di ritagli di pasta biscotto qualunque, ricoprendone la superfice con polvere di cacao. Si fissa nel centro un ramoscello, sul quale verranno applicate delle foglie e delle rose di crema o di pasta mandorle, o qualche altro fiore, anche in caramella, secondo la circostanza.

Il cartoccio colle castagne.

Anche il cartoccio si può imitare benissimo colla pasta mandorle, avendo cura di conservare la pasta un

po' bianca. Con un cornetto di ghiaccia cioccolato si scriverà delle parole imitanti l'iscrizione di un giornale stampato. È un lavoro un po' di pazienza, ma se è ben fatto riesce un dolce molto caratteristico. Si riempie, di *marrons glacés*, o ciliegie o fragole.

Canestro di fiori.

Questo canestro si può fare in parecchi modi, sia

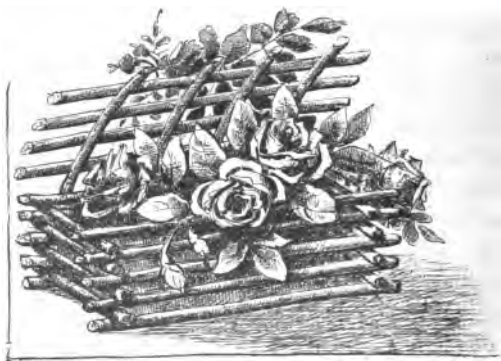



Fig. 90.

adoperando delle cannette di pasta mandorle cotta, oppure di pasta levata, o semplicemente con grissini (specialità di Torino) i quali si prestano pure per certi lavori rustici. Le rose come al solito possono essere di pasta mandorle o di crema o caramelle.

Oestino con frutti.

Rappresenta uno di quei comunissimi cesti fatti con giunchi e che servono per raccogliere frutti e verdure. Il fondo di questo dolce fantasia può essere fatto di pasta biscotto qualunque, farcito di marmellata ed inzuppato come al solito. Sul contorno, si applicheranno tante striscie di angelica candita, ta-

Fig. 91.

gliata pel lungo e tutta di pari lunghezza. Le due estremità vengono poi allacciate con un nastro od un filo qualunque, e nel mezzo si riempie di frutti canditi.

Mattonella.

Da una torta rotonda di pasta Margherita ricavatene un esagono perfetto, della grandezza di un vero mattone per pavimenti.

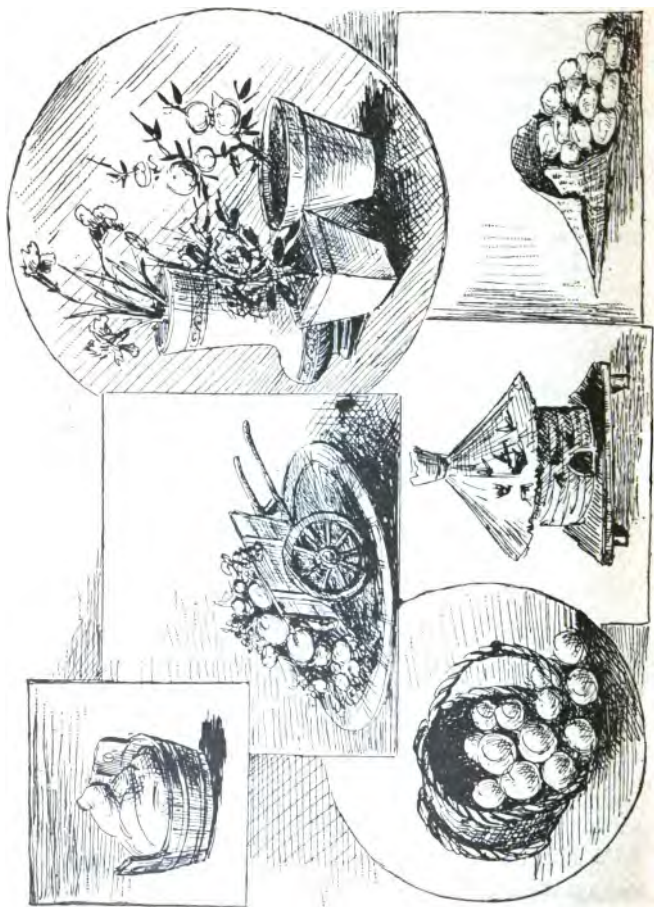



Fig. 92.

Se avete uno stampo di tale forma, potrete cuocervi la pasta che risparmierete i ritaglî. Dividete la torta in tre strati uguali, spalmandoli di crema *noisette* un po' sostenuta, spruzzando di Rhum o altro liquore spiritoso, e ridonate alla torta il suo aspetto ghiacciandone poi la superficie con cioccolato coper-

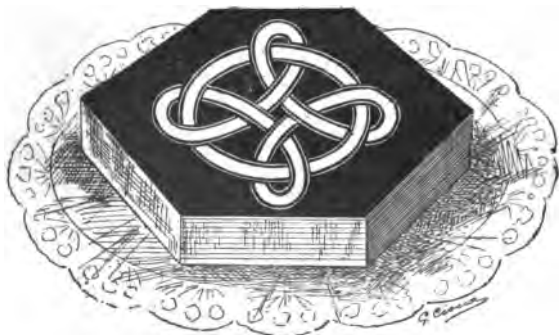



Fig. 93.

tura, o con fondente al cioccolato un po' carico di cacao.

In giro alla torta, coprite molto regolarmente di crema al burro bianca e, per ultimo a mezzo di un modello forato, traccerete un disegno spalmandovi la crema di burro, caffè o rosa.

Questo dolce esige sia fatto molto preciso, se deve esattamente raffigurare una mattonella a mosaico.

Torte scozzesi.

Farcite delle torte a più strati, con crema al burro di varii profumi, vaniglia, caffè, cioccolato, ecc., in modo che ogni strato sia una differente qualità di crema; inzuppate con liquore un po' forte, e ghiacciate in modo che la torta sia totalmente ricoperta di fondente a varii colori, intrecciati ad angolo, a

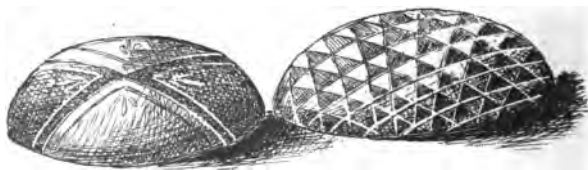



Fig. 94.

dama, o ad altro qualsiasi disegno a fantasia. Si termina con qualche piccolo fregio di ghiaccia.

Torta Giapponese.

Farcite abbondantemente con crema all' ananas delle torte solite. Per ottenere detta crema, occorrerà passare per uno staccio, degli ananas al sugo, facendone una polpa che unirete alla crema al burro ben montata.

Le torte dovranno essere inzuppate con liquore forte (Rhum) e ghiacciate di fondente giallo piuttosto carico e profumato pure di ananas.

In giro alle torte poi applicherete delle sottili fette di ananas candito, tagliate tutte eguali a punta. Sulla superfice scriverete la parola: *Giapponese*, con un cornetto di crema cioccolato.

Fig. 95.

TORTE NOCELLINE (*Nougatines*).

Farcite abbondantemente con crema *noisette* le torte destinate a tal lavoro, inzuppatele di vaniglia, spalmate, colla lama di un coltello o con una sottile spatoletta di legno, su tutta la superficie e sui fianchi della torta, colla medesima crema *noisette* ed ingranellatela totalmente di granella di nocciole toste.

Si servono spolverizzate di zucchero vanigliato.

Soggetti varii.

E qui termino, coi dolci fantasia, trovando superfluo ogni altra descrizione e per non ripetermi troppo sul medesimo argomento.

Man mano che il lavorante acquista pratica in questi generi di lavori, troverà soddisfazioni maggiori tentando dei soggetti anche più difficili, come per esempio la costruzione di *una gabbia, d'un canestro di funghi su d'un tronco* (eseguito col croccante); *d'un nido* (ereguito colla caramella) *posato su d'un tronco*. Tenterà la costruzione di *casette, mulini a vento, padiglioni, tempietti* (vedi disegni alle tavole 29 e 30), *gondole, barchette, bastimenti,* con relative vele e corde, il tutto fatto di caramella, e via via aiutandosi cogli attrezzi che si hanno alla mano, stampi, modelli, forme di qualunque genere, tutto potrà essergli utile per costruire alzate in caramella, in croccante, in pasta mandorle, utilizzando biscotti, cannette e piastrelle di Wafer, ecc. ecc.

Ma non deve però mai azzardarsi a concezioni troppo ardite per non cadere nel ridicolo.

Si deve eliminare ogni superfluo e fare solo quel poco che si è sicuri di far bene, con precisione, con armonia e coerenza, con semplicità ed eleganza, ecco il segreto dell' arte moderna, ecco la base per le moderne trovate, per mantenere un po' di prestigio ed un po' di arte nella pasticceria, senza peccare di troppa grandiosità come all'epoca di Luigi XIV, in Francia, dove figuravano sulle tavole, quei mastodontici trofei di ghiottonerie, che finirono per segnare la decadenza di quell'eclettismo megalomane oramai passato alla storia.

ca in
ggior
per
estri
nte):
d'un
nto,
9 e
velo
aiu-
npi.
, es-
roc-
can-

oni

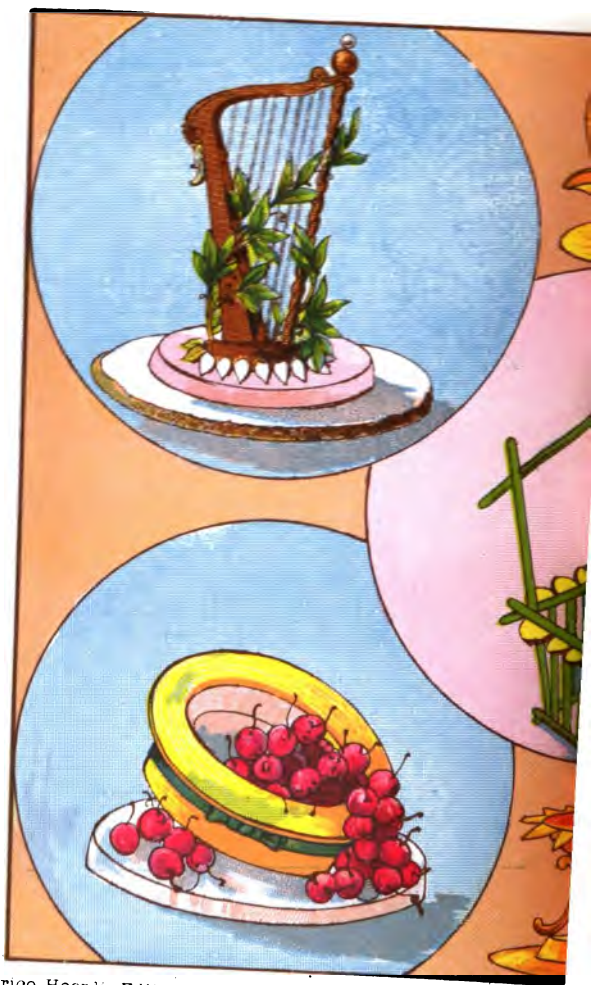
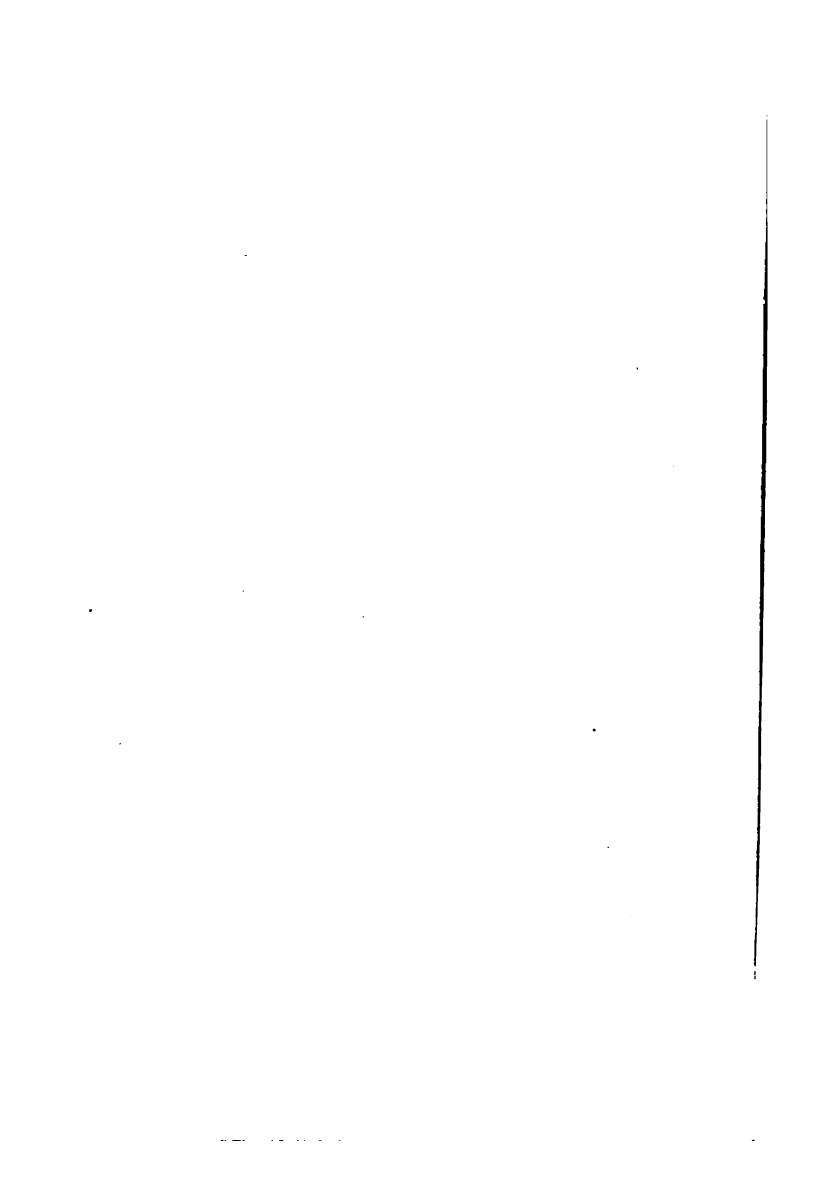
uel
con
eco
le
gio
di
in
o-
e
si

Ulrico Hoepli, Editore - Milano.

TAV. XXVII.

G. Ciocca.

Ulrico Hoepli, Editore - Milano.

G. Ciocca.

Panettoni decorati.

Ricordano un po' gli antichi costumi, i famosi *panettoni di Milano*, che vengono decorati per la ricorrenza del Natale, benchè anche questo costume accenni, da alcuni anni, a modificarsi, per entrare in un ordine di decorazione, più semplice e più pratico.

Il *panettone*, può essere decorato molto artisticamente, ma verrebbe a costare troppo, ciò che è in contraddizione colle esigenze moderne. Al giorno d'oggi sono pochi coloro che si permettono una forte spesa per un oggetto, che, passato quel minuto di ammirazione, deve poi essere consumato e distrutto senza riguardo alcuno alle infinite cure di chi l'ha così pazientemente decorato; lo stesso così dicasi dei:

Wedding-Cakes (dolci di nozze).

Gli Inglesi danno una grandissima importanza a questo loro dolce tradizionale, più le famiglie degli sposi sono ricche e più voluminoso ed elegante deve essere il Wedding-Cakes.

Vi sono delle case che lavorano esclusivamente per fare di questi dolci, i quali raggiungono sovente, delle proporzioni colossali, tanto da pesare persino parecchi quintali cadauno.

Nell' occasione del giubileo della Regina Vittoria, figurava sulla tavola reale uno di questi dolci, che misurava tre metri di circonferenza e due metri e

mezzo di altezza. Pesava 250 Kg. ed era valutato 10.000 lire, circa.

Un tempo, questi dolci erano esclusivamente serviti che per l'occasione di nozze, ma ora servono anche per festeggiare i battesimi e si chiamano Christening-Cakes.

La pasta è pressapoco identica.

Questo dolce però è arrivato fino ai giorni d'oggi più per tradizione che per la qualità, ed infatti si trova soltanto nei paesi dove predomina la razza anglo-sassone.

Anche nella nostra Italia, dove ogni festa porge il pretesto per festeggiare il dio *Como*, (protettore delle mense), sono conservati, in molte regioni, i più antichi costumi, che caratterizzano le abitudini della popolazione, ed il relativo progresso.

Ho accennato brevemente ai più rinomati *dolci*, che vengono confezionati nelle principali città d'Italia, in certe circostanze festive, e specialmente per la solennità del Natale, ed avrei dovuto dire di tutte le paste, e manicaretti, e pasticcini che vengono in gran quantità smerciati in carnevale, come gl'intrigoni dei bolognesi, i cialdoni dei fiorentini, i crostoli o galani ed i fagottini dei veneziani, e molte altre qualità di frittelle e tortelli, che ogni paese prepara a modo proprio. Avrei dovuto citare le paste magre, i marzapanini, i pazientini, e molte altre specialità che i pasticcieri sogliono preparare durante la quaresima, e finalmente delle colombe e degli agnelli,

per la settimana santa, con tutta la serie di uova d'ogni genere, di zucchero o di cioccolato, e mille altre fantasie che nella ricorrenza della Pasqua, vengono arricchite tutte le vetrine dei pasticcieri.

Troppo lungo sarebbe, se dovessi descrivere le mille formole che vengono rievocate in epoche determinate, conservando così un uso locale, ma che ben poco interessano le altre regioni.

Citerò, solo a titolo di curiosità, alcune ricette di dolci sardi, (che gentilmente mi furono inviate da un noto pasticciere di Tempio Pausania), i quali vengono ogni anno ripetutamente confezionati, appunto nella ricorrenza di Natale e di Pasqua, conservando un metodo di lavorazione alquanto primitivo. Basti dire, che nella maggior parte di detti dolci, viene tutt'ora impiegato il miele, al posto dello zucchero, ottenendo tuttavia dei dolci squisitissimi, e che potrebbero benissimo figurare anche fra l'assortimento dei più moderni *petits fours*.

Niuleddi e meli.

S'impasta kg. 1.500 di farina semola, con poca acqua tiepida, in modo che riesca una pasta non troppo dura, ma ben liscia ed omogenea. Si stende detta pasta col matterello, in fogli sottilissimi (di un millimetro circa) e si fanno disseccare al forno, collocandoli su teglie o placche.

Tosto cotti, vengono triturati e ridotti a piccoli pezzetti.

A parte intanto si preparano gr. 500 di mandorle dolci pelate e torrefatte, gr. 100 cacao torrefatto, e gr. 100 buccie di arance candite tagliate a filetti. Si tiene tutto ciò in serbo, mentre si cuoce a fuoco kg. 2 di miele, alla cottura del *filo forte*.

A questo punto, si aggiunge al miele la pasta triturata, rimestando bene con una spatola, indi gradatamente si aggiungono le mandorle, il cacao e tutto il resto, sempre mescolando fino a che la cottura del miele non sia arrivata alla *palla forte*.

Si ritira dal fuoco, si versa sulla tavola spalmata di miele, e col matterello, pure spalmato di miele, si riduce la pasta allo spessore di 2 centimetri circa, e con un coltello la si divide in tante tavolette della dimensione di cent. 8×3. Alcuni li avvolgono anche nelle ostie come il torrone.

Oucciuleddi e meli.

Farina semola	kg.	1.500
Noci pelate e triturate quasi in polvere .	»	0.100
Bucce d'arance candite, filettate sottili .	»	0.100
Cacao torrefatto.	»	0.100
Mandorle, mondate, filettate e torrefatte.	»	0.200
Canella in polvere	»	0.010
Miele	»	2.000

Si cuoce il miele al *filo forte*, vi si mescola bene insieme la farina, e sempre dimenando, si aggiunge poco per volta gli altri ingredienti, fino a raggiungere la cottura della *palla*.

A parte intanto s'incorporano kg. 2 farina semola con poca acqua tiepida, da formare una pasta piuttosto dura, unendovi poi del burro, poco per volta, in quantità sufficiente da rendere la pasta lucida e leggera, lavorandola bene sul tavolo. Si spiana poi la pasta col matterello, riducendola in fogli sottilissimi (circa due millimetri), si avvolge in detti fogli l'impasto preparato prima e si dà la forma di lunghi bastoncini grossi come un dito mignolo, e si confezionano dei piccoli intrecci, lettere d'alfabeto, nodi, ecc., collocandoli su placche e facendoli cuocere a forno piuttosto debole.

Aranciata.

Nella stagione delle arance, ogni famiglia sardegnola, fa raccolta di questi delicati frutti, ai quali con precauzione viene tagliata la corteccia alle buccie, passandola in acqua pura per alcuni giorni, per togliere ogni traccia di amaro, cambiando s'intende, l'acqua ogni giorno. Mettono poi queste corteccine a scolare, e dopo d'averle divise in filettini sottili, li fanno bollire per un po' di tempo col miele, conservandoli così nel miele stesso, fino all'avvicinarsi del Natale.

Prendono poi un kg. di dette corteccine, ed un kg. di miele, le fanno bollire insieme e con due forchette da tavola, continuano a farle saltare dal basso in alto, evitando che si rompano. Raggiunta

la cottura della *perla*, vi uniscono 200 gr. di mandorle mondate, filettate, ed alquanto brustolite, lasciando che la massa continui a cuocere fino alla caramella.

Raggiunta tale cottura, li ritirano dal fuoco, e li versano in piccole scatole di latta o di legno, foderate da carta a pizzo, cospargendovi della *tregea* piccolissima per guarnizione.

Pane sabba o sapa.

La *sapa* non è altro che vino cotto, cioè vino bollito e ridotto ad un quinto del suo volume.

Ordinariamente la *sapa*, si fa quando il vino è ancora mosto, cioè prima della fermentazione. Ridotti litri 5 di vino ad un sol litro, vi si incorpora della farina, quanto può bastare per formare una pasta ben sostenuta, aggiungendovi 300 gr. di lievito comune e lavorando il tutto per una buona mezz'ora. Si aggiunge poi gr. 200 di noci mondate, gr. 200 di pignoli, gr. 200 d'uva sultanina, e gr. 15 fra canella e garofani in polvere, incorporando bene il tutto.

Si spiana la pasta di due o tre centimetri, si tranciano tante forme a piacere con tagliapaste ondolate, quadrate, triangolari, ecc., e poi si mettono nella stufa che lieveranno, alzandosi quasi il doppio del loro volume.

Con un pennello, si bagnano alla superficie colla medesima *sapa* liquida, che avrete messo in serbo a

tal uso, e per ultimo si passa al forno piuttosto caldo.

Questo dolce si conserva lungamente ed è il dono preferito che usano fare fra parenti.

Pirichitus.

Libbre 1 fior di farina
N. 25 uova interi.

Si battono le uova in un recipiente di rame e si uniscono alla farina distesa a corona sul tavolo, impastando il tutto insieme come la pasta del pane. Quando sarà ben lavorata, viene allungata sul tavolo e divisa in tanti piccoli dadi della grossezza di una noce, e si cuociono a forno caldo accomodati su fogli di carta bianca, posta su apposite placche di ramiera.

Quando son cotti e raffreddati, si ghiacciano come i frutti canditi.

Germinus.

Zucchero al velo . . . . libbre 1
Mandorle mondate, filettate e colorite al forno » 1
N. 4 albumi d'uovo.
Sugo di un limone.

Si lavori bene lo zucchero cogli albumi, si aggiunga il sugo di limone e le mandorle, amalgamando bene il tutto. Su teglie si metta carta bianca

e quindi si divida la pasta con un cucchiaio e si cuocia a forno lento.

Appena screpolati e coloriti biondi, si ritirano dal forno, si lasciano raffreddare e si staccano dalla carta.

Suspirus.

Libbre 1 di mandorle monde e ridotte in pasta fina al mortaio, con poca acqua.

Si amalgama libbre 1 di zucchero in polvere, e si passa al fuoco dimenando continuamente acciocchè la pasta non s' attacchi al fondo della casseruola. Quando sarà ben asciutta, si versa sul tavolo e si lascia raffreddare. Viene poi allungata e tagliata a pezzetti grossi come una noce, foggiandoli a pallottola, schiacciandoli alquanto mentre vengono allineati su teglie pulite ed infarinate, cuocendoli a forno lentissimo.

Si ghiacciano come i *pirichitus.*

Amaretti d'Oristano.

Mandorle dolci mondate ed asciutte	kg.	1
Mandorle amare » »	»	1
Zucchero	»	2

il tutto pestato al mortaio e ridotto in polvere.

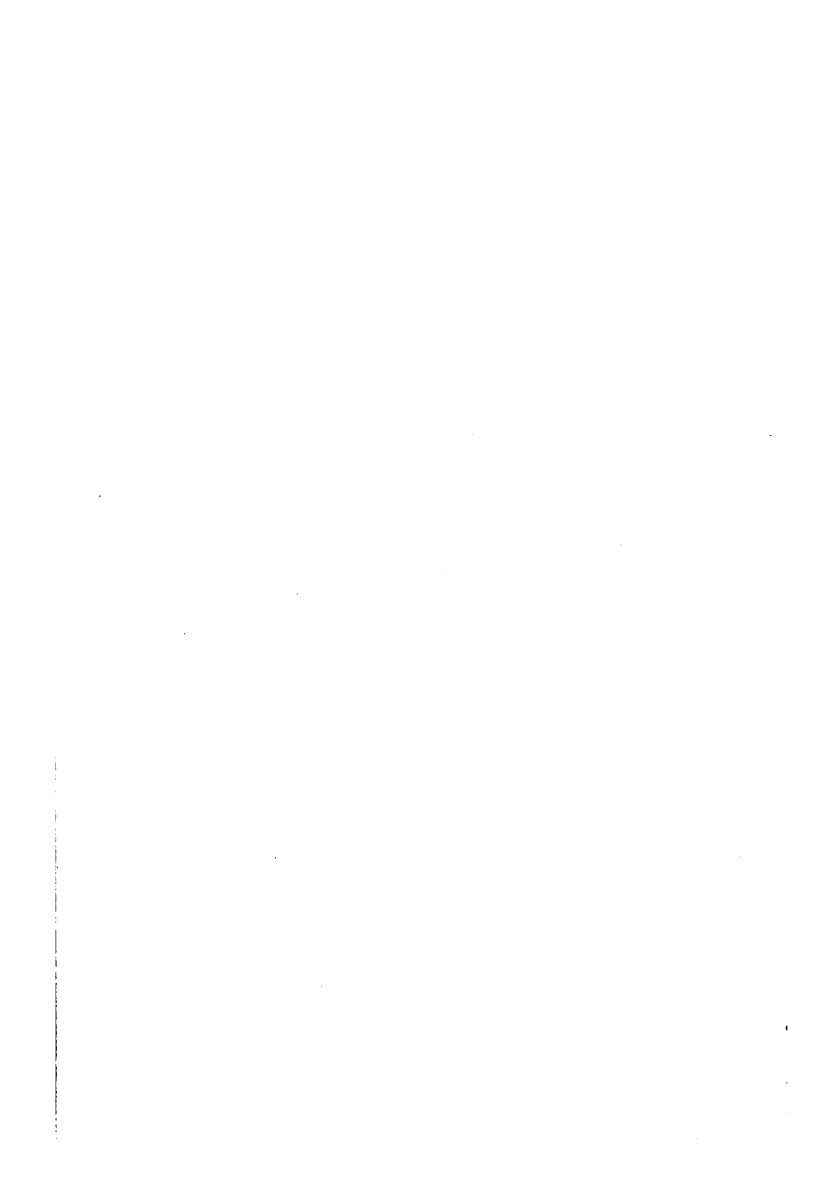
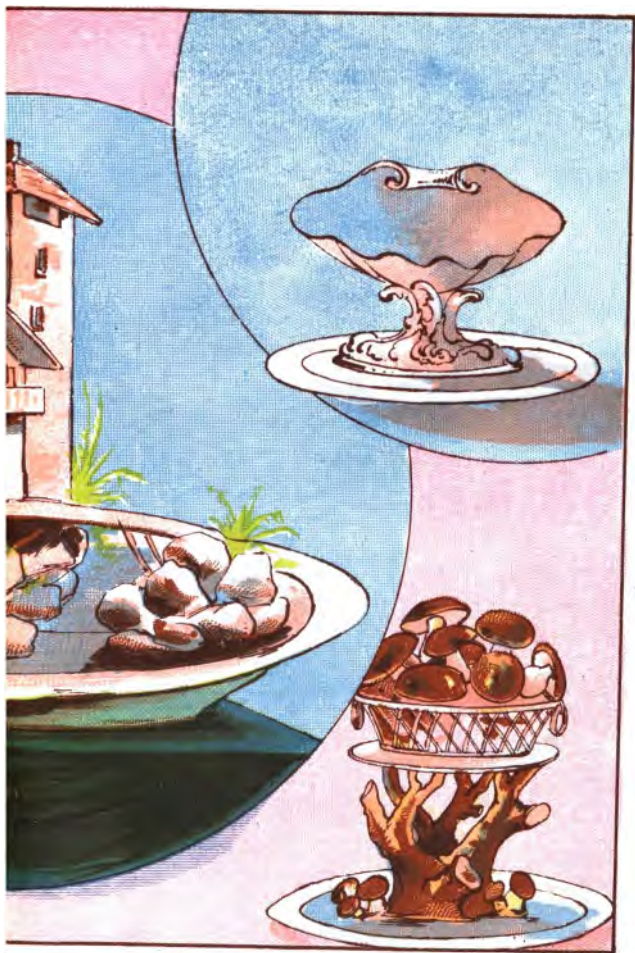
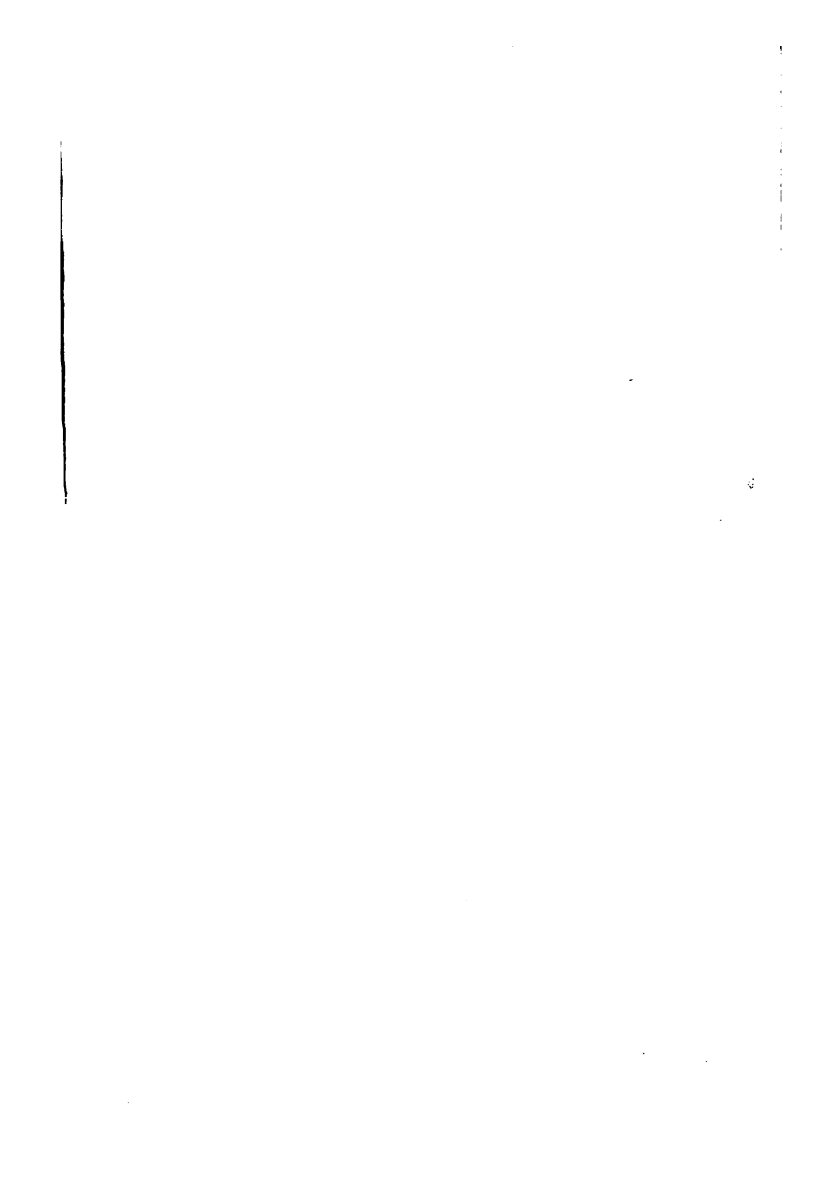
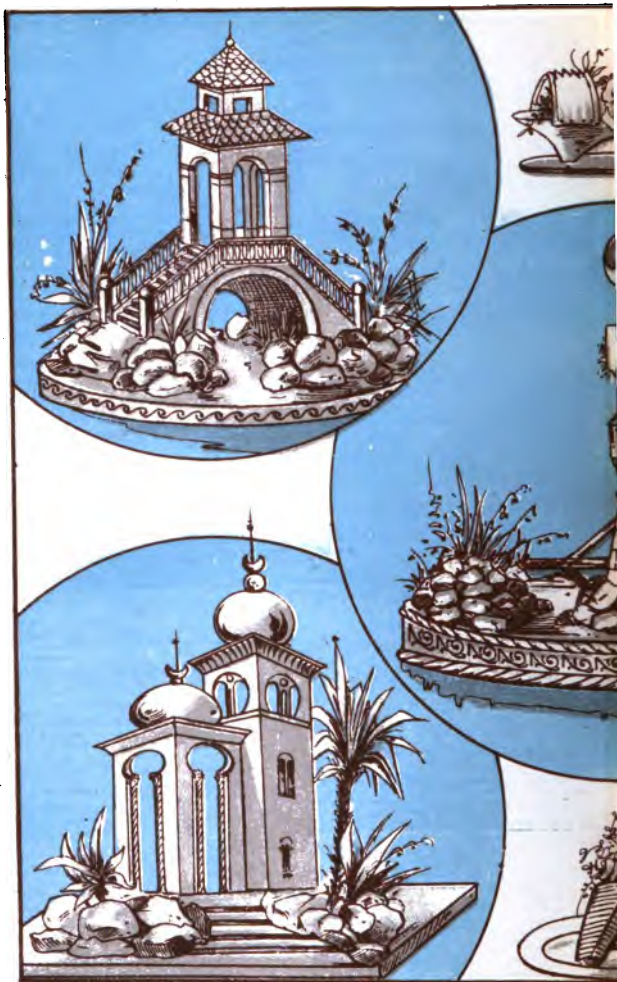
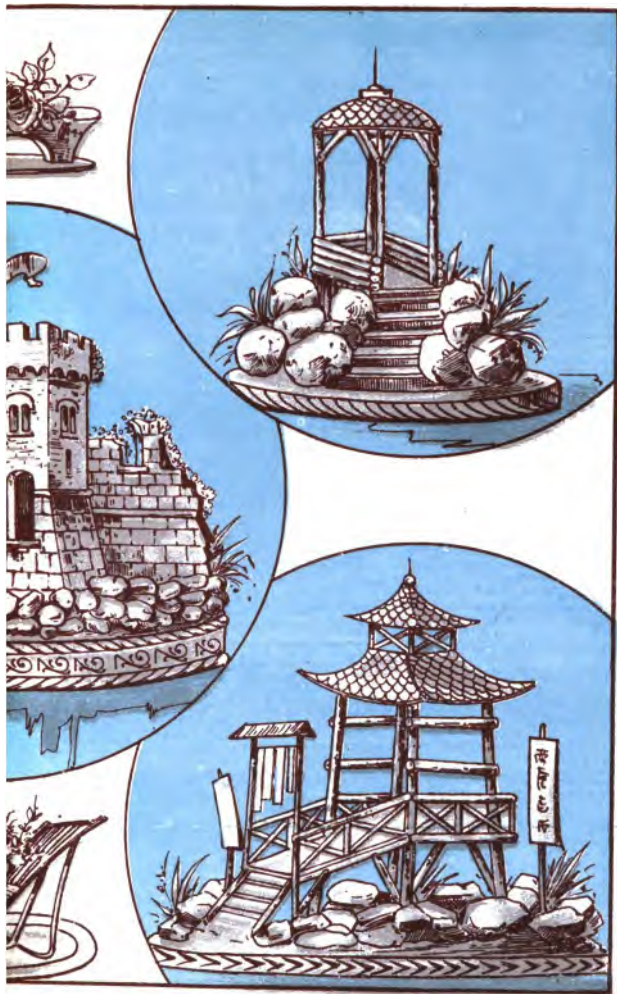
S' impasta quindi sul tavolo con albume d' uovo lavorando bene la massa insieme, e col sacco di tela

Ulrico Hoepli, Editore - Milano.

TAV. XXIX.

G. Ciocca.

Ulrico Hoepli, Editore - Milano.

G. Ciocca.

con bocchetta liscia alla estremità, si modellano su carta tante forme ovali, si spolverizzano di zucchero al velo e si passano al forno.

Quando sono cotti e raffreddati si staccano dalla carta.

CAPITOLO X.

DEI GELATI

L'arte di gelare certe bibite siroppate o cremose, è antichissima, ma benchè l'idea sia scaturita dall'Oriente, però furono gli italiani i primi a studiarne tutte le perfezioni, divulgandone, in seguito, l'uso in tutta Europa.

Un tempo i gelati erano un privilegio solo dei ricchi, ma ormai è entrato nelle abitudini di tutte le famiglie, ecco perchè questa fabbricazione assunse una così grande importanza.

Molte sono le combinazioni che si possono ottenere col succo dei frutti, colle creme, ecc. Si fanno *granite, sorbetti, gelati, stracchini, spumoni, pezzi duri, gelati farciti* e *decorati, gelati fantasia*, ecc.

Per la lavorazione dei gelati richiede una speciale conoscenza, non basta conoscere la dose di ogni rispettiva composizione, occorre di non allontanarsi da quelle regole e previdenze alle quali i pratici si attengono, per riescire con un lavoro perfetto.

Nella preparazione dunque dei gelati, rivolgete le prime cure nell'osservare se gli utensili che impiegate sono in buon stato, cioè se la sorbettiera, il mastello, gli stampi, non siano ossidati o guastati.

Assicuratevi che non vi siano fori o fessure, anche

Fig. 96.

impercettibili, che, lasciando filtrare l'acqua salata, guasterebbe l'intera composizione.

Molti perfezionamenti vennero portati alle macchine ed agli accessori per congelare, e, senza dilungarmi a descriverli dettagliatamente, vi sarà facile trovare dai fabbricanti specialisti tutto l'occorrente necessario, quale: sorbettiere a mano od all'americana,

apparecchi per conservare i gelati, forme e stampi di ogni genere.

Incominciando la lavorazione, dovrete osservare di non riempire troppo la sorbettiera col composto da gelare, ed il ghiaccio che collocate in giro, frantumatelo bene, onde ricavarne un reddito maggiore di temperatura, allorchè esso venga unito al sale. È

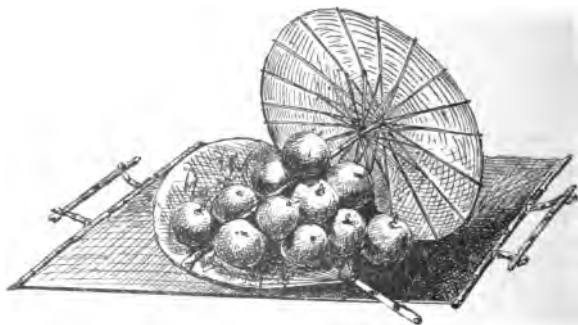



Fig. 97.

preferibile il ghiaccio naturale a quello artificiale essendo più resistente.

Dopo qualche minuto che avrete fatto girare la sorbettiera, scopritela, per staccarvi, coll'apposita spatola, la pasta gelata che avrà incominciato a far adesione, rimescolando ed impastando qualche minuto col resto ancora liquido. Coprite e continuate a far girare la sorbettiera.

Ogni cinque o sei minuti, ripetete l'operazione del rimescolamento, che tanto influisce ad ottenere un sorbetto od un gelato liscio, omogeneo, appunto perchè ben manteccato.

Ciò dicesi per le sorbettiere a mano.

Colle sorbettiere dette americane, si ottiene il composto gelato senza bisogno di scoprire la sorbettiera, funzionando nell'interno della medesima, un congegno apposito, il quale mantiene costantemente staccato il composto dalla parete e lo lavora in pari tempo ottenendo così un gelato molto leggero e pastoso.

Dei composti per gelare.

Si fanno *composti alla frutta* e *composti alla crema.*

Pei *composti alla frutta* si adoperano di preferenza frutti freschi di stagione, in mancanza dei quali si supplisce colle polpe e sughi conservati.

La loro qualità dipende dalla regolata quantità di zucchero e bontà dei frutti che vengono adoperati.

Se il composto è troppo magro, cioè di scarso zucchero, riesce un gelato granoso, duro e poco aggradevole, al contrario se è troppo grasso e siroppato, si congela difficilmente.

I *composti alla crema,* sono invece preparati con crema di latte e zucchero cotti insieme e relativi profumi, vengono poi in molti casi resi più soffici e leggeri, mediante l'aggiunta di meringa o lattemiele.

Non adoperate mai essenze pei gelati, perchè col raffreddamento le essenze perdono ogni proprietà.

Granite.

Durante la stagione estiva in tutte le principali pasticcerie si servono le granite. È una bibita refrigerante, particolarmente quella al caffè, o al succo di limone che, specialmente le signore, degustano volentieri dopo aver fatta la loro passeggiata del pomeriggio.

La granita è un composto di sugo di frutti e siroppo molto leggero e viene servita nelle tazze di vetro.

Formola generale:

Siroppo a 30° circa . . .	litri	$^1/_2$
Sugo di frutti	»	$^1/_2$

Il siroppo sarà portato a 18° circa. Rafforzate il profumo con sugo di qualche limone.

Sorbetti.

Il sorbetto è un composto di sugo di frutti nella proporzione di litri 1 con kg. 1 di zucchero, che formerà un siroppo di circa 30°, al quale viene poi aggiunto litri 1 di panna doppia.

Si frammischia il tutto per bene e si mette nella sorbettiera.

Si ottengono così sorbetti di *fragole*, di *lamponi*, di *marene*, di *albicocche*, di *pesche*, e persino col sugo

delle nespole del Giappone, ecc., nonchè sorbetti al *rhum*, *curaçao*, *maraschino*, ecc., aggiungendo in luogo del sugo dei frutti, un po' dei suddetti liquori. In tal caso però, i liquori si dovranno aggiungere a congelazione quasi ultimata, poco per volta, amalgamando bene insieme colla spatola.

Certe qualità di sorbetti si possono fare anche senza l'aggiunta della panna, ed allora si terrà il composto a 20° di densità.

In generale, i sorbetti si preparano come i gelati, colla diversità che, per l'aggiunta di liquori, riescono meno zuccherati, quindi più sollecita succede la congelazione.

Gelati.

I gelati si dividono in *gelati alla crema* e *gelati alla frutta*, quelli alla crema sono così composti:

Crema vaniglia.

Latte doppio	litri 1	
Zucchero in polvere . .	Gr.	300
Tuorli d'uovo	N. 10	
Vaniglia un baccello.		

Preparate la crema per gelare come quella comune per pasticceria, lavorando bene le uova collo zucchero e quando avrete ottenuta una pasta liscia e ben montata, quasi bianca, aggiungerete, poco alla

volta, la panna che avrete fatto già bollire colla v
niglia, per mettere poi il tutto a fuoco, sempre ı
menandò finchè non s'inizi il bollore. Passate alloı
prontamente per uno staccio di crine, rimenanc
ancora colla spatola, acciocchè si raffreddi più proı
tamente e rimanga liscia ed omogenea.

Alcuni aggiungono un pizzico di sale per corre
gere il gusto insipido del latte, od anche mering
cotta o lattemiele per rendere la crema più legger
e montata.

Crema semplice.

È identica alla crema vaniglia ed in luogo di que
sta, metterete un po' di scorza di limone.

Crema caffè.

Aggiungete alla crema 100 gr. di caffè, che faret
bollire insieme lasciando raffreddare prima di pas-
sare dallo staccio, acciocchè conservi tutto il profum
del caffè.

Crema cioccolato.

Aggiungete alla crema vaniglia 200 gr. cioccolato
diluito in poco latte.

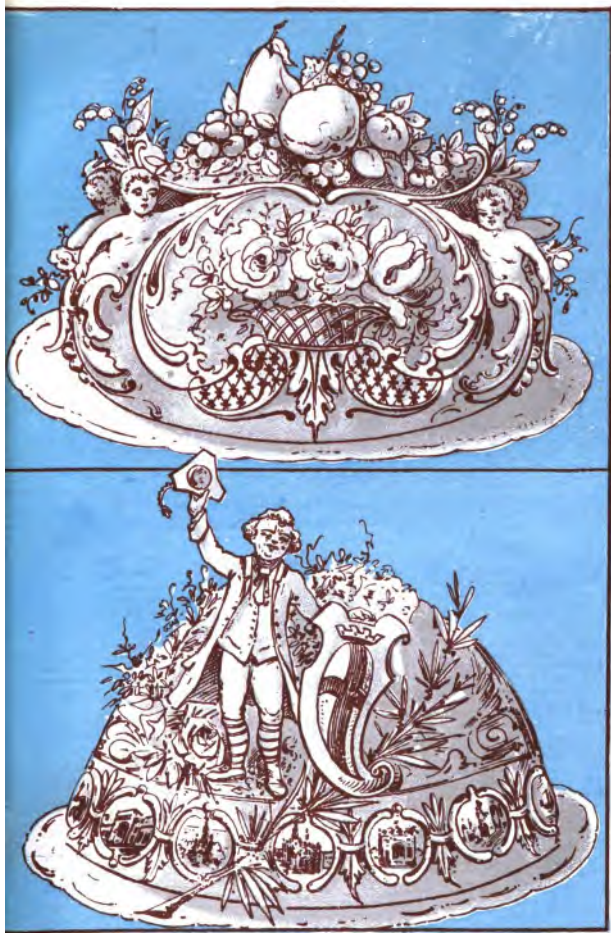
Crema nocciole

Aggiungete alla crema, 100 gr. di nocciole toste e
ben macinate, stemperate a parte con acqua o latte.

Ulrico Hoepli, Editore - Milano.

G. Ciocca.

Ulrico Hoepli, Editore - Milano.

G. Ciocca.

Crema marroni.

Aggiungete alla crema 100 gr. marroni canditi passati da uno staccio e stemperati con un po' di acqua.

Crema pistacchi.

Aggiungere alla crema 100 gr. pistacchi sbucciati e macinati con un po' d'acqua fior d'arancio.

Crema mandorle o Plombière.

Macinate con un po' d'acqua 200 gr. mandorle dolci sbucciate e 50 gr. mandorle amare. Quando avete pronta la crema vaniglia, unitevi le mandorle macinate, frammischiando insieme e lasciando raffreddare prima di passare dallo staccio.

L'aggiunta di un po' di lattemiele è indicatissimo.

Gelati alla frutta.

Pei gelati alla frutta bisogna prepararsi il siroppo a freddo, e questo si ottiene sciogliendo kg. 1.500 zucchero spezzato (pilé), in un litro d'acqua, dimenando con una spatola per facilitare lo scioglimento.

Ottenete così un sciroppo a 36° circa.

Gelato di limone.

Sciroppo a 36° . . . 1/2 litro
Acqua . . . . 1/2 » circa
Sugo e raschiatura di buccia di 4 limoni.

Si mette il tutto in un recipiente di terra lasciando circa un'ora in infusione, passate da uno staccio, ed assicuratevi col pesa sciroppi che non oltrepassi i 22°, altrimenti il composto sarebbe troppo grasso; aggiungete un po' di acido citrico in polvere e passatelo nella sorbettiera.

Gelato di arance.

Siroppo a 36° . . . ½ litro
Acqua . . . . . . ½ » circa
Raschiatura di buccia di 2 arance
Sugo di . . . . . . 4 » e 2 limoni

Poco acido citrico e color arancio chiaro.
Si procede come pel gelato di limone.

Gelato di fragole.

Sugo di fragole . . . . . ½ litro
Sciroppo a 36° . . . . . . ½ »

Aggiungete alcune gocce di carmino, ed il sugo di un limone.

Gelati vari.

Coll'identico sistema potrete comporre il gelato di *lamponi, ribes, amarene, albicocche, pesche, banane, ananas, nespole del Giappone,* ecc., aggiungendo un po' di colore analogo al frutto.

Coll'aggiunta anche di un po' di meringa cotta, oppure di lattemiele, durante la congelazione, otterrete dei gelati più saporiti e leggeri.

Stracchini gelati.

I gelati vengono modellati nei relativi stampi, i quali prendono il nome dalla forma che hanno.

Si chiamano quindi stracchini, i gelati modellati nelle forme di latta quadrati e bassi, detti anche mattonelle, muniti di coperchio sopra e sotto.

Si lavano e si puliscono bene gli stampi prima di

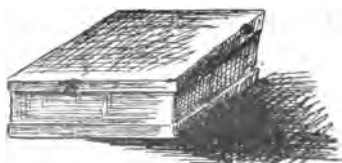



Fig. 98.

adoperarli, ed anche, se fosse possibile, si sterilizzano; poi si chiudono ermeticamente, e si collocano per un po' di tempo sotto ghiaccio.

Quando il vostro gelato sarà pronto, togliete gli stampi dal ghiaccio, apriteli con precauzione acciocchè non entri nell'interno nè sale nè ghiaccio, e riempiteli del composto gelato, battendoli un po' sul tavolo affinchè il gelato riesca ben liscio. Ricoprite con un foglio di carta e chiudete ermeticamente.

Gli stampi vengono poi collocati sotto ghiaccio salato, per circa due ore.

I stracchini gelati si fanno generalmente riunendo parecchie qualità di gelati insieme.

Per togliere il gelato dallo stampo, passerete lo stampo in un po' d'acqua calda, per sbarazzarlo del ghiaccio e sale che vi si troverà aderito, e, con precauzione toglierete uno dei coperchi e la carta, capovolgerete su un piatto dove avrete collocato un tovagliolo con rimboccati i cappî, toglierete l'altro coperchio e lo stampo si leverà con facilità.

Spumoni.

Gli spumoni si modellono pure negli stampi a mattonella come gli stracchini gelati. Essi però vengono preparati nel modo seguente:

Montate 8 bianchi d'uovo alla neve, unitevi gr. 300 zucchero cotto alla bolla, formando una meringa cotta. Asciugatela un po' al fuoco, poi lasciate raffreddare.

Aggiungete, per ultimo, mezzo litro di panna doppia montata, frammischiate il tutto e riempite gli stampi che passerete poi sotto ghiaccio. Si procede come pei stracchini gelati.

Gli spumoni si profumono all'odor di vaniglia, caffè e cioccolato.

Pezzi duri.

Gli stampi per *pezzi duri* sono di stagno ed hanno forme di frutti, legumi, fiori, ecc. Sono forme piccole che si aprono a mezzo di una cerniera.

Si riempiono questi stampi con gelati assortiti, si chiudono ermeticamente e si passano sotto ghiaccio salato. Al momento opportuno, si tolgono gli stampi dal ghiaccio, si lavano e con precauzioni si aprono, aiutandosi colla punta di un coltello per staccare il composto gelato dallo stampo, avvolgendolo poi in carta bianca e ritirandolo nell'apposito apparecchio refrigerante, per conservarli sino al momento di servirli.

I pezzi duri vengono collocati entro canestri di caramella o di pastilaggio, oppure separatamente su piccole tazze o piattellini fatti con pasta di cialde, modellata in appositi stampi.

Gelati a bomba.

Si chiamano gelati a bomba od a piramide perchè sono modellati negli stampi che prendono tali forme, le quali poi variano all'infinito.

Gelati farciti e decorati.

Sono modellati nelle forme sopra indicate, incominciando però col rivestire lo stampo con gelato alla crema sostenuto, od anche gelato di frutta, facendo aderire il composto su tutta la parete dello stampo, servendosi di un apposito cucchiaio di legno, lasciando un vuoto nel mezzo, che verrà riempito con gelato misto ad egual volume di panna montata o lattemiele, formando così un ripieno leggero e delicatissimo.

Le composizioni che si possono fare sono infinite, perchè variatissime sono pure le combinazioni dei composti che possono servire per formare un ripieno leggero, amalgamando in parti eguali del gelato di crema pistacchi con lattemiele, oppure quello di crema nocciole, crema marroni, crema caffè, crema cioccolato, crema aranciata, detta *portoghese* ecc.

Per le qualità di frutta, potrete anche aggiungere dei frutti canditi tagliati a pezzetti, oppure delle mandorle e nocciole toste, formando così un ripieno di torrone gelato.

I gelati farciti, vengono poi decorati prontamente al momento di servirli con frutti canditi e biscotti.

Gelato alla Russa.

Ingredienti: 500 gr. frutti canditi assortiti.
1/2 bottiglia vino bianco secco o Champagne non spumante.
4 limoni.
1/2 bicchiere di Cognac.
1/2 » » siroppo d'ananas.
1 » » » d'arancio.
100 gr. di marmellata di fragole.
20 » » gelatina (colla di pesce).

Procedimento. — Lavate i frutti con acqua tiepida, tagliateli a pezzetti piccolissimi e metteteli a macerare nel cognac per circa un'ora.

Sciogliete intanto la gelatina nell'acqua, scaldando

un po' senza lasciar bollire, unite il siroppo d'arancio e per ultimo la mezza bottiglia di vino secco od il Champagne ed il succo dei limoni, poi, passate nella gelatiera.

Mettete in rotazione, procedendo col metodo solito finchè la congelazione sarà effettuata.

Preparerete intanto uno stampo a piramide, lavorato o liscio, entro il ghiaccio salato per raffreddarsi, mentre al composto gelato, unirete la frutta candita che avrete messo in infusione nel cognac, lavorando un momento tutto insieme.

Riempite così lo stampo del vostro composto, ricoprite di carta e chiudete ermeticamente, passando nuovamente lo stampo sotto ghiaccio come d'abitudine per circa due ore.

Intanto preparate la marmellata di fragole, diluendola col siroppo d'ananas e passandola per uno staccio, collocatela poi sul ghiaccio a raffreddare.

Quando avrete tolto il vostro gelato dallo stampo e lo avrete collocato su di un piatto, verserete su di esso la gelatina di fragole, che formerà come una vernice rosa sul gelato stesso, lasciando cadere il sopravvanzo della gelatina, in giro nel piatto come contorno.

Punch alla romana.

Mettete in un recipiente di terra, la quantità di un bicchiere di siroppo a 36°, la corteccia di un li-

mone e di un arancio, ed il sugo di due aranci e tre limoni. Unitevi una bottiglia di Champagne o del buon vino bianco e passate nella sorbettiera, operando come d'abitudine. Aggiungerete per ultimo un bicchiere di rhum ed un po' di meringa cotta.

Si serve nei bicchieri a calici come quelli del Champagne.

Gelati fantasia.

Per gelati fantasia s'intendono, quelli che vengono presentati sotto forme allegoriche o caratteristiche, o per mezzo di appositi stampi in cui vengono modellati, o montati su alzate o zoccoli eseguiti espressamente per tale scopo.

Vi sono degli stampi che rappresentano tempietti, fontane, molini a vento, gruppi di figure allegoriche, cavalli, cigni, ecc. e fin qui.... è questione di avere gli stampi. Se volete poi lavorare di fantasia per conto vostro, potrete prepararveli coi mezzi che ho indicato per la confezione di canestri, gerlette, carrettelle, alzate, ecc. sia di caramella, che di pasta mandorle o di pastigliaggio, ecc.

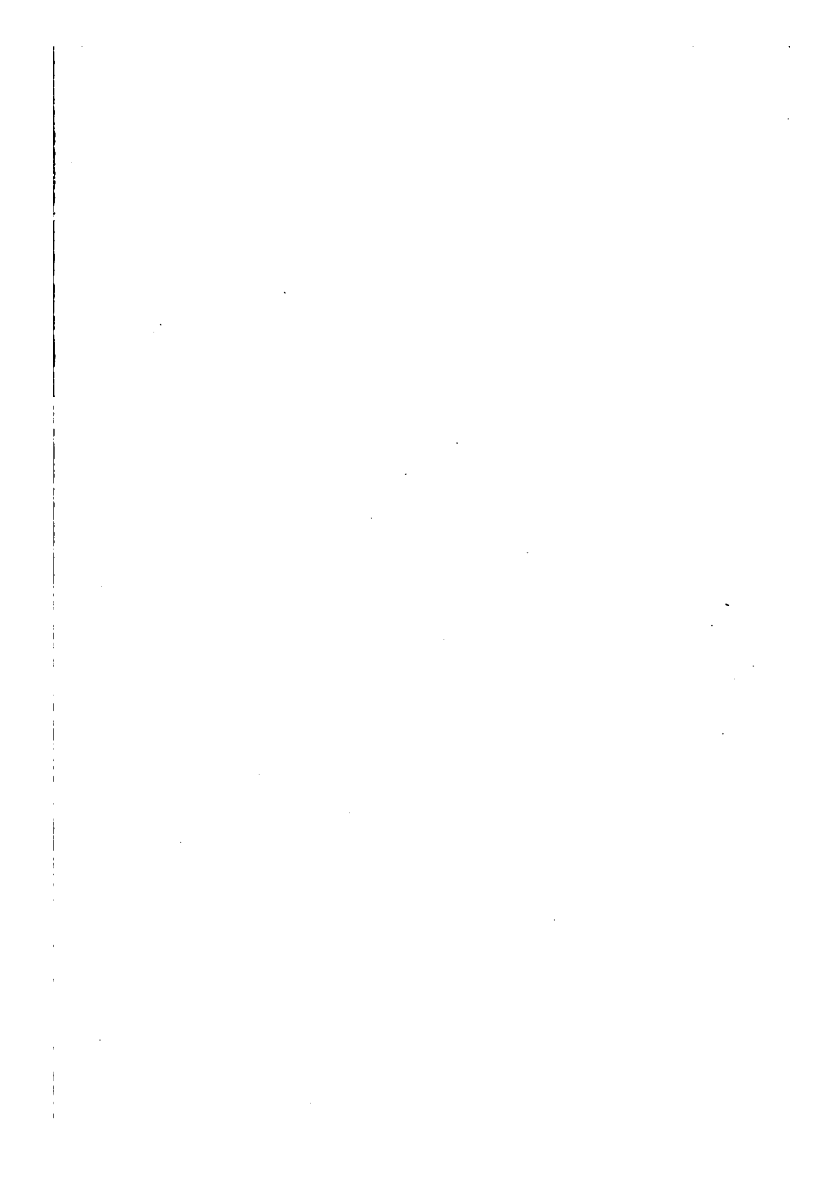
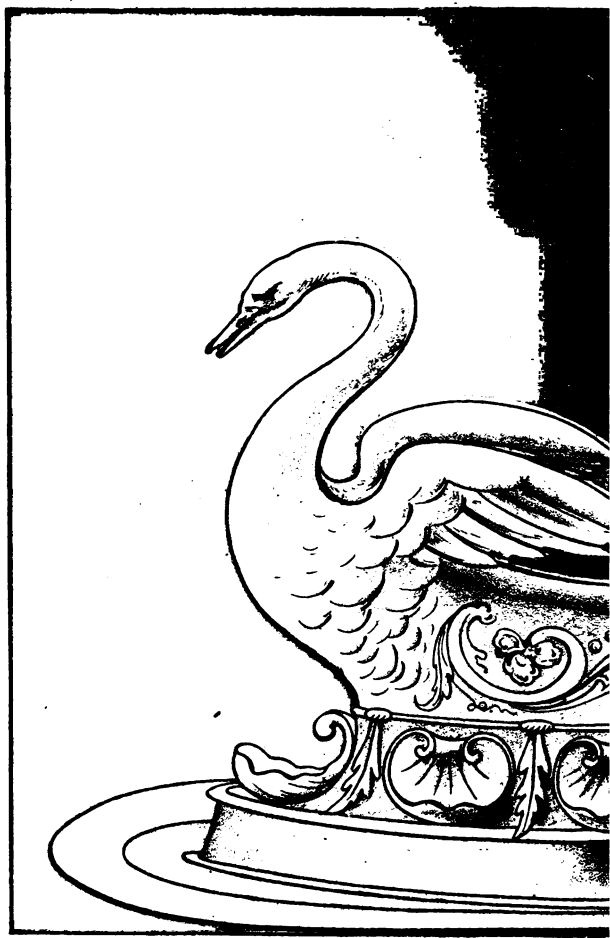
Si fanno pure zoccoli col ghiaccio naturale o artificiale, ma questa lavorazione richiede una certa abilità ed è poco consigliabile, perchè il ghiaccio si scioglie facilmente e finisce per imbrattar d'acqua la tavola e qualche volta anche i commensali.

Ulrico Hoepli, Editore - Milano.

Tav. XXVIII.

Ulrico Hoepli, Editore - Milano.

Tav. XXXIV.

G. Ciocca.

Frutti farciti.

Fanno parte dei gelati fantasia, anche i frutti farciti. Indicatissimi sono i *mandarini*, gli *aranci*, i *banani* e i *kaki* del *Giappone*, o *diospiros*. Questi frutti vengono vuotati completamente, conservando intatto

Fig. 99.

(il più che sia possibile) la corteccia o la buccia esteriore.

Col sugo del frutto medesimo, preparato come di regola, si fa il gelato, il quale servirà per riempire il frutto stesso in sostituzione della polpa estratta. È una fantasia che fa sempre il suo effetto.

Potrete servire i *mandarini* entro una cassetta rettangolare divisa per metà, e che non vi sarà difficile di imitare colla pasta mandorle cotta (vedi istruzione a pagina 231).

Gli *aranci*, in una cesta eseguita di caramella o di pastigliaggio.

I *banani*, in un canestro pure fatto in caramella o pastigliaggio.

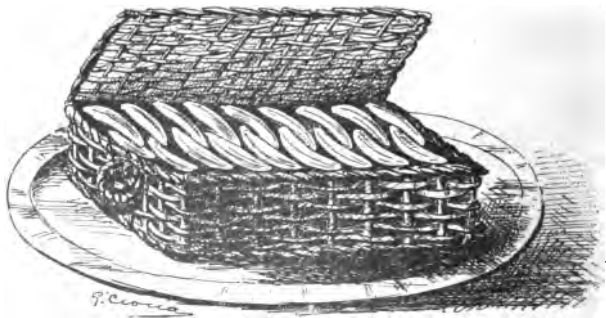



Fig. 100.

Il *melone*, su uno zoccolo di ghiaccio raffigurante una panca.

I *kaki*, sotto un ombrello aperto e sopra un ventaglio, formando una fantasia giapponese.

NOZIONI UTILI

La vaniglia o vainiglia.

Baccello aromatico prodotto da una pianta orchidea, arrampicante, delle regioni tropicali, come quelle del Brasile, delle Antille, della Guaiana e del Messico.

La vaniglia è impiegata nella confetteria su vasta scala, ottenendo da essa il più delicato dei profumi, indicatissimo nella fabbricazione della cioccolatta, nei confetti, nella pasticceria e nei liquori.

La migliore qualità si riconosce dalla sua grossezza e lunghezza, carica di parte grassa è piuttosto pesante e possiede un odore delicatissimo e balsamico. I baccelli sono inoltre ricoperti da una specie di brina cristallizzata.

Questa qualità, ritenuta la migliore, si chiama appunto vaniglia brinata, ed è lunga circa 20 cm.

Zucchero vanigliato.

Lo zucchero assorbe molto facilmente l'aroma della vaniglia, perciò basta rinchiudere in un vaso un po' di zucchero impalpabile con l'aggiunta di qualche

baccello di vaniglia, che, in poco tempo, lo zucchero diverrà profumato.

Si usa inoltre pestare, in un mortaio, i baccelli di vaniglia collo zucchero, in modo da poter passare il tutto per uno staccio molto fino. In questo caso però lo zucchero riesce molto più carico di aroma e serve per dare profumo, qualora venga adoperato in piccole dosi.

Si ottiene pure l'alcoolito, mettendo la vaniglia a macerare in infusione nello spirito.

La vaniglina.

La vaniglina è l'essenza aromatica, specialmente abbondante in quella brina che si trova depositata sulla vaniglia che dovendo costare moltissimo, viene, in commercio, sostituita dalla vaniglina artificiale ad un prezzo molto più conveniente della vaniglia stessa.

Quella si deve ad un processo chimico, che permette di estrarre dalla benzoina o dal succo saccarico dei frutti delle piante conifere, od ancora dall'olio essenziale dei garofani, un etere, che distillato e solidificato, dà una polvere bianca cristallina, di un profumo balsamico pari a quello della vaniglia, ma molto più concentrato, in modo che 45 grammi di vaniglina, può paragonarsi al profumo di kg. 1 di vaniglia naturale.

La vaniglina ha quindi sostituito in gran parte la vaniglia nella confetteria e pasticcieria, essa viene

adoperata liquida od in polvere. Liquida sciogliendola nello spirito, ed in polvere profumando dello zucchero impalpabile nella proporzione di un chilogramma di zucchero e 25 gr. di vaniglina sciolta in poco spirito. Si amalgama bene insieme, si lascia asciugare all'aria, muovendolo di tanto in tanto e quando è secco si ritira in una scatola di legno.

La vaselina.

La vaselina è un grasso minerale ricavato dal petrolio, dell'aspetto di una pasta bianca, trasparente purissima ed inodora. Non irrancidisce mai, ed è appunto per questa sua proprietà che venne adottata per ingrassare le tavole di marmo, gli stampi e cilindri per caramelle, in sostituzione all'olio di mandorle e del burro. La vaselina è perfettamente innocua.

L'olio di vaselina.

Trovasi in commercio pure un olio limpidissimo, ricavato dalla vaselina e che serve nella confetteria per l'identico uso.

Per conservare le uova.

Il sistema più comune, e forse il più efficace per conservare le uova è quello di immergerle nell'acqua di calce, che viene preparata nel modo seguente:

Si sciolga 100 grammi di calce viva in 10 litri d'acqua (questa è la proporzione); si lascia riposare e quando il liquido si è chiarito, si versa sulle uova, disposte colla punta in giù, entro recipienti di legno cementati internamente.

Il liquido deve tener sempre sommerse le uova; durante i primi giorni, assicuratevi di ciò, ed in caso vi fossero scoperte le prime uova, aggiungete nuova acqua di calce. Alla superfice si formerà una crosta, questa non si deve rompere se non quando si leveranno le uova.

Il recipiente può essere coperto ma non chiuso, e va tenuto in locale fresco.

Le uova da conservarsi dovranno essere freschissime, sarà bene sorvegliarle continuamente, allo scopo di eliminare tosto quelle che si riscontrassero guaste, le quali contribuirebbero a guastare tutte le altre.

Per montare i chiari d'uovo.

Quando montate i chiari o albumi d'uovo aggiungete un pizzico di allume di rocca in polvere, otterrete una spuma molto più sostenuta, senza il pericolo che i chiari possano granire.

Vernice di gomma arabica.

Sciogliete 100 grammi di gomma arabica in altrettanto peso d'acqua, aggiungete poi 100 grammi di sciroppo, passate per uno staccio ed in ultimo aggiungete poco a poco, mezzo litro di spirito.

Lasciate il tutto riposare ed avrete così una vernice che vi servirà per lucidare i lavori in zucchero, ed in pastigliaggio, le torte decorate di frutta ecc.

Vernice per cioccolato.

Litro 1 spirito; kg. 0,500 gomma benzoe o benzoino.

Si lascia in infusione, in luogo tiepido, per alcuni giorni, rimestando il contenuto con una spatoletta di legno.

Si passa poi per uno staccio e si ritira in un vaso, servendo per verniciare i lavori modellati in cioccolato, e se la vernice è chiara (ciò che si ottiene adoperando benzoe bianca), potrà servire molto efficacemente per verniciare i lavori fatti in caramella, canestri, alzate, fiori ecc., resistendo così a lungo senza che la caramella s'inumidisca.

Si può ottenere la vernice più o meno densa, regolandosi nell'aggiunta dello spirito.

Desiderando inoltre ottenere la vernice pronta in poche ore, fate sciogliere la gomma collo spirito a bagno-maria, usando ogni precauzione acciocchè il vaso non si rompa a rischio di provocare qualche disgrazia.

Brillantina.

A dare maggior illusione a certi dolci fantasia, è molto indicato aspergervi un po' di brillantina bianca

o colorata, secondo il caso; ecco intanto in che modo si deve preparare:

Sciogliete a bagnomaria, con poca acqua, 100 gr. di gomma arabica, aggiungetevi un bianco d'uovo montato, e, per ultimo, un mezzo bicchiere ordinario di spirito a 90° passando il tutto per uno staccio di crine o attraverso della tela.

Con un pennello, stenderete leggermente questa gomma così preparata su lastre di vetro, passandole poi alla stufa un po' calda. Appena la gomma sarà essiccata, non tarderà a staccarsi dal vetro quasi da sè o coll'aiuto della lama di un coltello.

Si ripete continuamente questa operazione finchè avrete ultimata la gomma, pennellando sempre sui vetri senza attendere che si raffreddino.

Colorando la gomma, otterrete la brillantina colorata. Alla brillantina bianca si dà generalmente un po' di azzurro.

Si può fare la brillantina anche con sola gomma arabica sciolta in acqua a bagnomaria, passando per uno staccio e procedendo nell'identico sistema indicato.

STAMPI DI GESSO.

Per l'esecuzione di certi dolci fantasia, che ho spiegato nel Capitolo nono, ho suggerito di servirvi di appositi stampi di gesso; come per esempio per fare il cavolo, gli asparagi, il granoturco, ecc.

Detti stampi non si trovano in commercio, a meno

odo

gr.
ovo
ario
io di

esta
dol
sar
si d

nca
sa

colo
e u

nma
per
indi-

ho
rirv
per

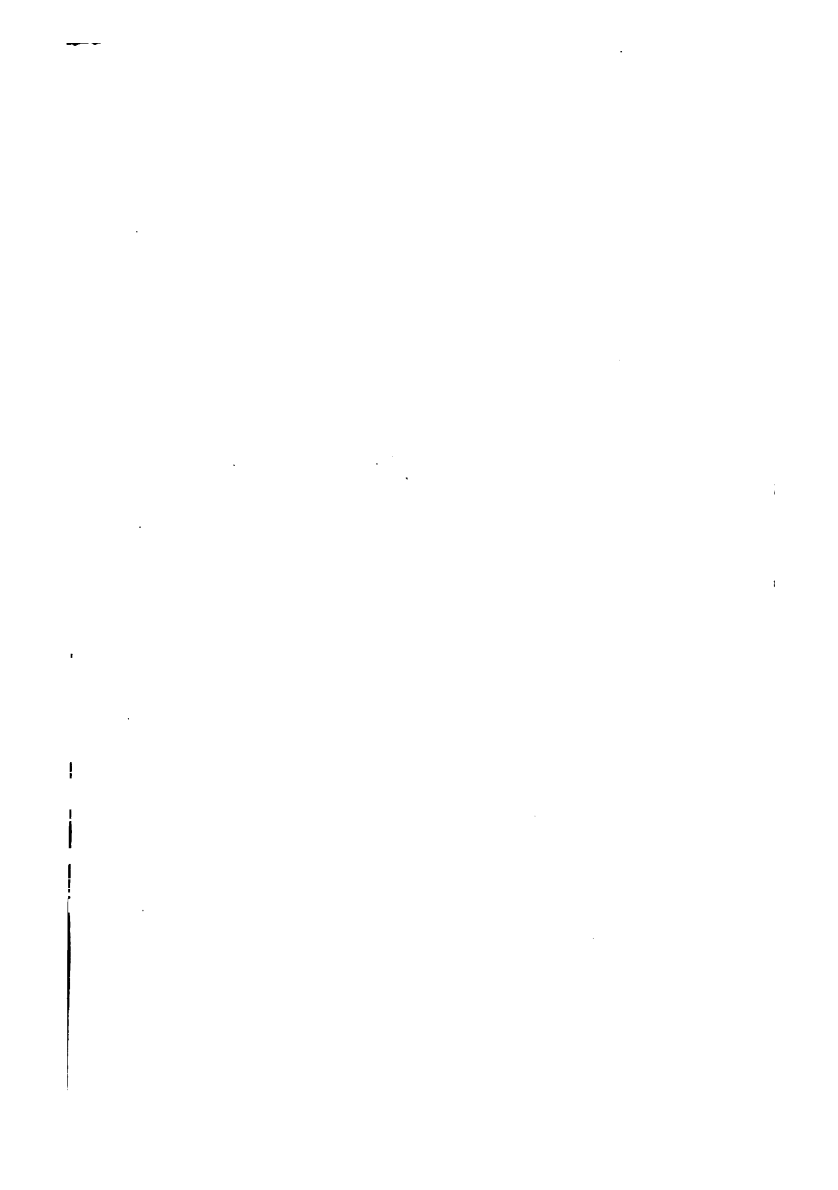
eno

Ulrico Hoepli, Editore - Milano.

G. Ciocca.

Ulrico Hoepli, Editore - Milano.

Tav. XXXVI

G. Ciocca.

di ordinarli espressamente ai fabbricanti specialisti in genere; ma trattandosi di soggetti facili ad essere riprodotti, indicherò il modo di farli.

Supposto che vi occorra lo stampo di una foglia di cavolo, non avrete che procurarvi una foglia di cavolo naturale, con ben pronunciate le sinuosità, assicurarla sul tavolo di marmo con un po' di ghiaccia gommata, o pasta mandorle e formare una sponda, in giro alla foglia, con quattro assicelle riunite insieme da una fune, lasciando un piccolo spazio, tra la foglia e la sponda.

Prima d'introdurvi il gesso, darete una leggera pennellatura di olio sulla foglia, sul fondo e sulla sponda interna delle assicelle.

In un vaso intanto, a metà pieno d'acqua, introdurrete, poco per volta, del gesso fino, preferibilmente scagliola, e dimenando con una spatola, farete assorbire tutta l'acqua da formare un impasto non troppo denso, liscio e senza grumi, che verserete con precauzione sulla foglia di cavolo, fino a 5 o 6 centimetri di altezza, e cercando di far entrare il gesso, in tutte le cavità del modello così improvvisato.

Appena il gesso avrà fatto presa, staccate le assicelle, levate la foglia con precazione, togliete con un temperino le sporgenze inutili, e mettete lo stampo nella stufa ad asciugare prima di adoperarlo.

Col medesimo sistema potrete fare lo stampo per gli asparagi, copiandone uno di questi legumi, ta-

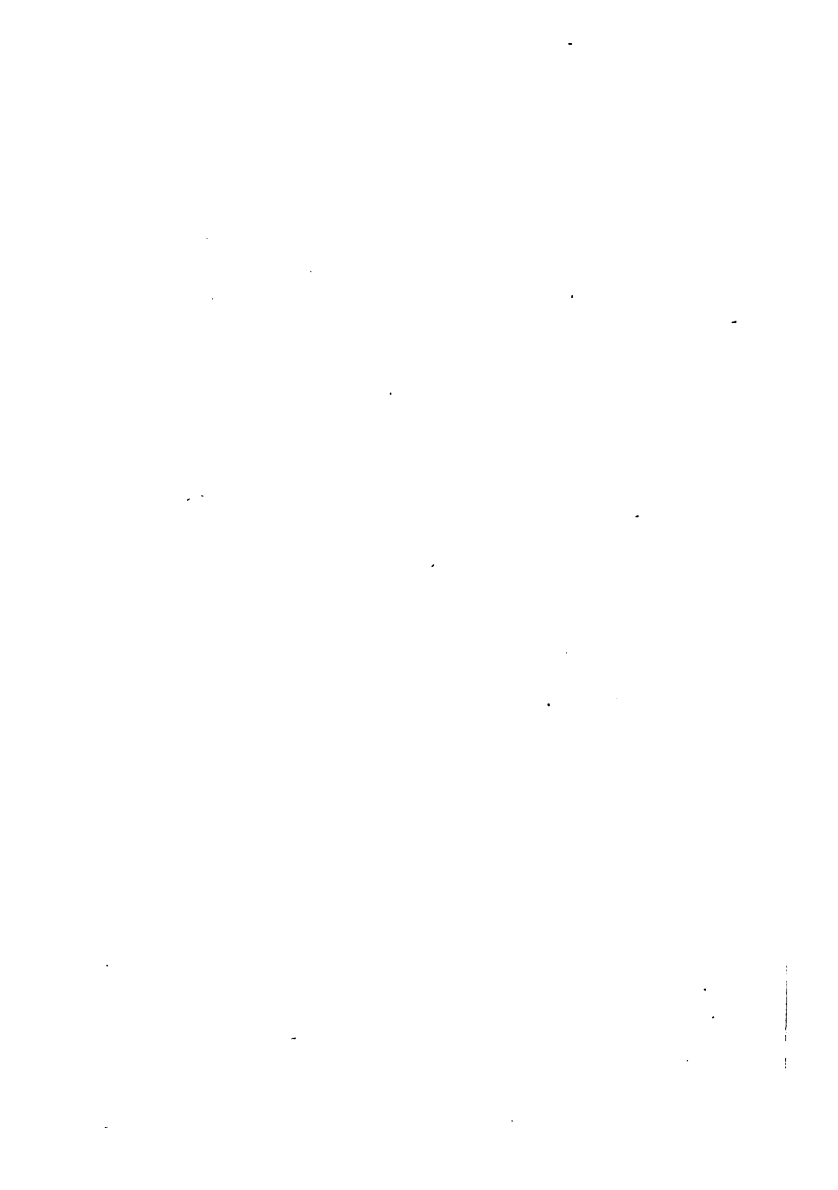
gliato per metà se si tratta di fare uno stampo d'un sol pezzo.

Dovendo fare uno stampo doppio, per ottenere gli asparagi intieri, introdurrete il legume per metà, in tutta la sua lunghezza orizzontalmente, entro uno strato di terra creta grassa o pastellina.

Quando avrete riprodotta la prima metà, si toglie la creta, si pratica nuovamente la sponda in giro allo stampo e fatti alcuni fori rotondi e conici che serviranno da cerniera allo stampo stesso, darete una pennellata d'olio e vi colerete il gesso nel modo indicato.

Per la riproduzione di certi soggetti, occorre che lo stampo sia composto di più pezzi, appunto per le loro sinuosità. Questa operazione però è molto complicata e salvo un po' di pratica, non sempre riesce un lavoro perfetto.

È quindi consigliabile di ricorrere dai fabbricanti di stampi, dove troverete ogni modello perfettamente eseguito.

La casa Edmond Bournaud successore a Jules Bosch di Parigi (rue Saint-Croix de la Bretonnerie, N. 7) è specialista per la fabbricazione di stampi di gesso per confettieri; stampi per fondants, frutti, fiori, amorini, animali, figurine, alzate, uova, agnelli ed una infinita quantità di fantasie per colate di zucchero. Ad essa potrete rivolgervi per ogni acquisto.

900

Manuali Hoepli

PUBBLICATI

AL 1° AGOSTO 1908

ELENCO COMPLETO DEI MANUALI HOEPLI

Disposti in ordine alfabetico per materia.

L. C.

Abitazione degli animali domestici, del Dott. U. Barpi, di pag. xvi-372, con 168 incisioni . . . . 4 —

Abitazioni — *vedi* Casa avvenire - Città moderna - Fabbricati.

Abitazioni popolari (Le) Case operaie dell'Ing. E. Magrini, di pag. xvi-312 con 151 incisioni 3 50

Abiti per signora. L'Arte del taglio e la confezione d'abiti per signora. Manuale teorico-pratico ad uso delle Scuole Normali e Professionali femminili e famiglie, di E. Bonetti, di pag. xx-296 con 55 tavole, 31 figurini e diversi prospetti per ingrandimento e impicciolimento dei modelli . . . . 4 —

— *Vedi* Biancheria.

Abiti per uomo — *vedi* Sarto (Manuale del).

Abbreviature — *vedi* Dizion. abbreviature — Dizion. stenografico

Acciaieria — *vedi* Stampaggio a caldo e bolloneria.

Acetilene (L') di L. Castellani, 2ª ediz. di pag. xvi-164 2 —

Aceto — *vedi* Adulterazione vino - Alcool industr. - Distillaz. legno.

Acido solforico, acido nitrico, solfato sodico, acido muriatico (Fabbricazione dell'), del Dott. V. Vender, di pag. viii-312, con 107 incisioni . . . 3 50

Acquavite — *vedi* Alcool.

Acque (Le) **minerali e termali del Regno d'Italia,** di L. Tioli. Topografia - Analisi - Denominazione - Malattie - Stabilimenti e loro proprietari - Acque e fanghi in commercio - Negozianti, di pag. xxii-552 5 50

Acquerello — *vedi* Pittura ad olio, ecc.

Acrobatica e atletica di A. Zucca, di pag. xxx-267, con 100 tavole e 42 incisioni nel testo 6 50

Acustica — *vedi* Luce e suono.

Adulterazioni e falsificazioni (Dizionario delle) **degli alimenti,** di G. Gabba (in lavoro la 2ª ediz.).

Adulterazioni (Le) **del vino e dell'aceto** e mezzi come scoprirle, di A. Aloi, di pag. xii-227, con 10 incis. 2 50

Agricoltore (Prontuario dell') e dell'ingegnere rurale, di V. Niccoli, 4ª ediz. riveduta e ampliata, di pag. xl-566, con 41 incisioni . . . . 6 —

Agricoltore (Il libro dell') Agronomia, agricoltura, industrie agricole del Dott. . Bruttini, 2ª ediz. con aggiunte, di pag. xxiii-446. con 303 figure. 3 50

Agrimensura (Elementi di), con speciale riguardo all'insegnamento nelle Scuole di agricoltura ed ai bisogni pratici dell'agricoltore, di S. Ferreri Mitoldi, di pag. xvi-257, con 183 incisioni e una tavola colorata . 2 50

Agronomia, del Prof. Carega di Muricce, 3ª ediz. riveduta ed ampliata dall'autore, di pag. xii-210. . . . 1 50

Agronomia e agricoltura moderna, di G. Soldani, 3ª ediz. di pag. viii-416 con 134 inc. e 2 tav. cromolit. 3 50

L. C.

Agrumi (Coltivazione, malattie e commercio degli), di A. ALOI, con 22 inc. e 5 tav. cromolit., pag. XII-238 . . 3 50

Alcool (Fabbricazione e materie prime) di F. CANTAMESSA, di pag. XII-307, con 24 incisioni . . . . . 3 —

Alcool industriale, di G. CIAPETTI. Produzione dell'alcole industriale, applicazione alla fabbricazione dell'aceto e delle vinacce, alla produzione della forza motrice, al riscaldamento, ecc. con 105 illustraz., di pag. XII-262. 3 —

— *vedi* Birra - Cantiniere - Cognac - Distillazione - Enologia - Liquorista - Mosti - Vino.

Alcoolismo (L') di G. ALLEVI, di pag. XI-221 . . . 2 —

Algebra complementare, del Prof. S. PINCHERLE:

Parte I. *Analisi algebrica* 2ª ediz. di pag. VIII-174 . 1 50

Parte II. *Teoria d. equazioni*, 2ª ediz., di p. IV-16, 4 inc. 1 50

Algebra elementare, del Prof. S. PINCHERLE, 9ª ediz. riveduta di pag. VIII-210 e 2 incisioni nel testo . . . 1 50

— **(Esercizi di),** del Prof. S. PINCHERLE, di pag. VIII-135 1 50

Alighieri Dante — *vedi* Dantologia - Divina commedia.

Alimentazione, di G. STRAFFORELLO, di pag. VIII-122. 2 —

Alimentazione del bestiame, dei Proff. MENOZZI e NICCOLI, di pag. XVI-400 (la 2ª ediz è in lavoro).

Alimenti — *vedi* Adulterazione degli - Aromatici - Conserv. sostanze aliment. - Bromatologia - Gastronomo - Pane.

Allattamento — *vedi* Nutrizione del bambino.

Alligazione (Tavole di) **per l'oro e per l'argento** con esempi pratici, di F. BUTTARI, di pag. XII-220 2 50

— *vedi* Leghe - Metalli preziosi.

Alluminio (L') di C. FORMENTI, di pag. XXVIII-324 . . 3 50

Aloe — *vedi* Prodotti agricoli.

Alpi (Le) di J. BALL, trad. di I. CREMONA, di pag. VI-120 . 1 50

Alpinismo, di G. BROCHEREL, di ag. VIII-312 . . . 3 —

— *vedi* Dizionario alpino - Infortuni - Prealpi.

Amalgame — *vedi* Alligazione — Leghe metalliche.

Amatore (L') **di oggetti d'arte e di curiosità,** di L. DE MAURI (Pittura - Incisione - Scoltura in avorio - Piccola scoltura - Mobili - Vetri - Smalti - Orologi - Armi, ecc.). 2ª ediz. aumentata e corretta, di pag. XV-720, con 100 tavole e 280 incisioni nel testo 10 50

Amianto — *vedi* Imitazioni.

Amido — *vedi* Fecola.

Ampelografia, descrizione delle migliori varietà di viti per uve da vino, uve da tavola, porta-innesti e produttori diretti, di G. MOLON, 2 volumi inseparabili, di pag. XLIV-1243 in busta . . . . 18 —

— *vedi* Viticoltura.

Anagrammi — *vedi* Enimmistica.

L. C.

Analisi chimica qualitativa di sostanze minerali e organiche e ricerche tossicologiche, di P. E. ALESSANDRI, 2ª ediz. di pag. XII-384 con 14 incisioni e 5 tavole . 5 —

Analisi di sostanze alimentari — *vedi* Bromatologia - Chimica applicata all'Igiene - Igienista.

Analisi delle urine di F. JORIO (vedi Urina).

— *vedi* Chimica clinica.

Analisi del vino, ad uso dei chimici e dei legali, di M. BARTH, traduz. di E. COMBONI, 2ª ediz. di p. XVI-140 . 2 —

Analisi volumetrica applicata ai prodotti commerciali e industr. di P. E. ALESSANDRI di p. X-342, con incis. 4 50

Ananas *vedi* Prodotti agricoli.

Anatomia e fisiologia comparate, di R. BESTA, 2° ediz. riveduta di pag. VII-229 con 59 inc. 1 50

Anatomia microscopica (Tecnica di), di D. CARAZZI, di pag. XI 211, con 5 inc. 1 50

Anatomia pittorica (Man. di), di A. LOMBARDINI, 3ª ed. per cura di V. LOMBARDINI, di p. XII-195 con 56 inc. 2 —

Anatomia topografica, di C. FALCONE, 2ª ediz. rifatta di pag. XI-625, con 48 incis. 6 50

Anatomia vegetale, di A. TOGNINI, p. XVI-274, 41 inc. 3 —

Animali da cortile. Polli, faraone, tacchini, fagiani, anitre, oche, cigni, colombi, tortore, conigli, di F. FAELLI, di pag. XVIII-372, con 56 incis. e 19 tav. color. . . . 5 50

Animali domestici — *vedi* Abitazione degli - Cane - Cani gatti - Cavallo - Maiale - Razze bovine, ecc.

Animali (Gli) **parassiti dell'uomo,** di F. MERCANTI, di pag. IV-179, con 33 incis. 1 50

Antichità greche, pubbliche, sacre e private di V. INAMA, 2ª ediz., pag. XV-224, 19 tav e 8 incis. 2 50

Antichità private dei romani, di N. MORESCHI, 3ª ed. rifatta del Manuale di W. KOPP, p. XVI-181, 7 inc. 1 50

Antichità pubbliche romane, di J. G. HUBERT, rifacimento delle antichità romane pubbliche, sacre e militari di W. KOPP, trad. di A. WITTGENS, di pag. XIV-324 3 —

Antisettici — *vedi* Medicatura antisettica.

Antologia stenografica, di E. MOLINA (sistema Gabelsberger-Noe), di pag. XI-199. . . . . 2 —

Antropologia, di G. CANESTRINI, 3ª ediz., di pag. VI-239 con 21 incisioni 1 50

Antropologia criminale (I principi fondamentali della) Guida per i giudizi medico-forensi nelle quistioni di imputabilità di G. ANTONINI, di pag. VIII-167. . . . 2 —

— *vedi* Psichiatria.

Antropometria, di R. LIVI, di pag. VIII-237, con 32 inc. 2 50

Apicoltura, di G. CANESTRINI, 5ª ediz. riveduta, di pag. IV-215, con 21 incisioni . . . . 2 —

L. C.

Arte decorativa antica e moderna. (Manuale di), di A. MELANI, 2ª ediz. rinnovata nel testo con molte incisioni nuove. 1907, di pag. XXVII-551, con 83 incisioni intercalate nel testo e 175 tavole . . . . . . 12 —

La prima edizione comparve col titolo: **Decorazioni e industrie artistiche.**

Arte del dire (L'), di D. FERRARI. Manuale di rettorica per lo studente delle Scuole secondarie. 6ª ediz. corr. pag. XVI-358 e quadri sinottici 1 50

Arte della memoria (L'), sua storia e teoria (parte scientifica). Mnemotecnia Triforme (parte pratica) di B. PLEBANI, di pag. XXXII-224 con 13 illustrazioni . . 2 50

Arte militare — *vedi* Armi antiche - Esplodenti - Nautica - Storia dell'.

Arte mineraria — *vedi* Miniere (Coltivazione delle) - Zolfo.

Arti (Le) **grafiche fotomeccaniche,** ossia la Eliografia nelle diverse applicaz. (Fotozincotipia, fotozincografia, fotocromolitografia, fotolitografia, tricromia, ecc.), con un Dizionarietto tecnico: 3ª ediz., di pag, XVI-238 . 2 —

Asfalto (L'), fabbricazione, applicazione, di E. RIGHETTI con 22 incisioni, di pag. VIII-152 . . . . 2 —

Assicurazione n generale, U. GOBBI, di p. XII-308 3 —

Assicurazione sulla vita, di C. PAGANI, di p. VI-161 1 50

Assicurazioni (Le) **e la stima dei danni** nelle aziende rurali, con appendice sui mezzi contro la grandine, di A. CAPILUPI, di pag. VIII-284, 17 incisioni . . 2 50

Assistenza degl'infermi nell'ospedale ed in famiglia, di C. CALLIANO, 2ª ediz., p. XXIV-448, 7 tav. 4 50

Assistenza dei pazzi nel manicomio e nella famiglia, di A. PIERACCINI e prefazione di E. MORSELLI, 2ª ediz., pag. XX-279 . . . . 2 50

Astrologia — *vedi* Occultismo.

Astronomia, di J. N. LOCKYER, nuova versione libera con note ed aggiunte di G. CELORIA, 5ª ediz. di p. XVI-255 con 54 incisioni 1 50

— *vedi* Gravitazione.

Astronomia (L') nell'antico testamento, di G. V. SCHIAPARELLI, di pag. 204 . . . . 1 50

Astronomia nautica, di G. NACCARI, di pag. XVI-320, con 45 incis. e tav. numeriche . . . . 3 —

Atene, Brevi cenni sulla città antica e moderna, seguiti da un saggio di Bibliografia Numismatica, di S. AMBROSOLI, di pag. LV-170, con 22 tavole 3 50

Atlante geografico-storico d'Italia, di G. GAROLLO. 24 tav. con pag. VIII-67 di testo e un'appendice . 2 —

Atlante geografico universale, di R. KIEPERT, 26 carte con testo. *Gli stati della terra* di G. GAROLLO. 10ª ediz. (dalla 91.000ª alla 100.000ª copia) pag. VIII-88 . 2 —

Atlante numismatico — *vedi* Numismatica.

Atletica — *vedi* Acrobatica.

Atmosfera *vedi* Igroscopi e igrometri.

L. C.

Attrezzatura, manovra navale, segnalazioni marittime e Dizionarietto di Marina, di F. Imperato, 3ª ediz. di pag. xx-751, con 427 incis. e 28 tav. in crom. e le bandiere maritt. di tutte le nazioni 7 50

Autografi (L'amatore d'), di E. Budan, con 361 facsimili di pag. xiv- 426 . . . . 4 50

Autografi (Raccolte e raccoglit. di) in Italia, di C. Vanbianchi, di pag. xvi-376, 102 tav. di facsimili e ritratti 6 50

Automobilista (Manuale dell') **e guida pei meccanici conduttori d'automobili.** Trattato sulla costr. dei veicoli semoventi, per gli automobilisti italiani amatori d'automobilismo in genere, inventori, dilettanti di meccanica ciclistica, automobile, colle norme pel compratore di automobili, di G. Pedretti. 3ª ediz. interamente rifatta, di pag. xx-900, con 984 illustraz. nel testo ed un modello scomponibile 9 50

Automobili — *vedi* Chauffeur - Ciclista - Locomobili - Motociclista - Trazione a vapore.

Avarie e sinistri marittimi (Manuale del regolatore e liquidatore di), di V. Rossetto. Appendice: Breve dizianario di terminologia tecnico-navale e commerciale marittimo inglese-italiano, di pag. xv-496, 25 fig. . 5 50

Avicoltura — *vedi* Animali da cortile - Colombi - Pollicoltura.

Avvelenamenti — *vedi* Analisi chim. - Chimica legale - Veleni.

Bachi da seta, di F. Nenci. 4ª ediz. con note ed aggiunte, di pag. xii-300, con 46 incis. e 2 tav. . . . 2 50

Balbuzie (Cura della) **e dei difetti della pronunzia,** di A. Sala, di pag. viii-214 e tavole . . . 2 —

Balistica — *vedi* Armi antiche - Esplodenti - Pirotecnia - Storia dell'arte militare.

Ballo (Manuale del), di F. Gavina, 2ª ediz. di pag. viii-265, con 103 fig. 2 50

Bambini — *vedi* Balbuzie - Malattie d'infanzia - Nutrizione dei bambini - Ortofrenia - Rachitide.

Barbabietola (La) **da zucchero.** Cenni storici, lavorazione del terreno, concimazione, rotazione, semina, raccolta e conservazione, fabbricazione dello zucchero, di A. Signa, pag. xii-225, 29 inc. e 2 tav. colorate . . 2 50

— *vedi* Zucchero.

Batteriologia, di G. Canestrini, 2ª ediz. p. x-274, 37 inc. 1 50

Beneficenza (Manuale della), di L. Castiglioni, con appendice sulla contabilità delle Istituzioni di pubblica beneficenza, di G. Rota, di pag. xvi-340 . . . . . 3 50

Bestiame (Il) **e l'agricoltura in Italia,** di F. Alberti. 2ª ediz. rifatta di U. Barpi, di pag. xii-322, con 47 tavole e 118 incisioni 4 50

— *vedi* Abitazioni di animali - Alimentazione del bestiame - Araldica zootecnica - Cavallo - Coniglicoltura - Igiene veterinaria - Majale - Malattie infettive - Polizia sanitaria - Pollicoltura - Razze bovine - Veterinario - Zoonosi - Zootecnia.

L. C.

Biancheria (Disegno, taglio e confezione di), Manuale teorico pratico ad uso delle scuole normali e professionali femminili e delle famiglie, di E. Bonetti, 3ª ediz. con nuove tavole e prospetti per l'ingrandimento e l'impicciolim. dei mod., di pag. xx-234, 60 tav. e 6 prospetti 4 —
— *vedi* Abito per signora.
Bibbia (Man. della), di G. Zampini, di pag. xii-308 . . 2 50
Bibliografia, di G. Ottino, 2ª ediz., pag. iv-166, 17 incis. 2 —
— *vedi* Atene - Dizionario bibliografico.
Bibliotecario (Manuale del), di G. Petzholdt, tradotto sulla 3ª ediz. tedesca, per cura di G. Biagi e G. Fumagalli, di pag. xx-364-ccxiii 7 50
— *vedi anche* Dizionario bibliografico - Paleografia.
Bilance — *vedi* Strumenti metrici.
Biliardo (Il giuoco del), di J. Gelli, 2ª ediz. riveduta, di pag. xii-175, con 80 illustrazioni 2 50
Biografia — *vedi* C. Colombo - Dantologia - Dizionario biografico - Manzoni - Napoleone I - Omero - Shakespeare.
Biologia animale. Zoologia generale e speciale per Naturalisti, Medici e Veterinari, di G. Collamarini, di pag. x-426 con 23 tavole . . . . 3 —
Birra (La). Malto, luppolo, fabbricazione, analisi, di S. Rasio e di F. Samarani, di pag. 279 con 125 incisoni . 3 50
Bollo — *vedi* Codice del Bollo - Leggi registro e bollo.
Bolloneria — *vedi* Stampaggio a caldo.
Bonificazioni (Manuale amministrativo delle), di G. Mezzanotte, di pag. xii- 294 . . . . 3 —
Borsa — *vedi* Capitalista - Debito pubblico.
Boschi — *vedi* Consorzi - Selvicoltura.
Botanica, di I. D. Hooker, traduzione di N. Pedicino, 4ª ediz., di pag. viii-134, con 68 incis. 1 50
— *vedi* Dizionario di botanica - Ampelografia - Anatomia vegetale - Fisiologia vegetale - Floricoltura - Funghi - Garofano - Malattie crittogamiche - Orchidee - Orticoltura - Piante e fiori - Pomologia - Rose - Selvicoltura - Tabacco.
Botti — *vedi* Enologia.
Bromatologia. Dei cibi dell'uomo secondo le leggi dell'igiene, di S. Bellotti, di pag. xv-251, con 12 tav. . 3 50
Bronzatura — *vedi* Metallocromia - Galvanostegia.
Bronzo — *vedi* Fonditore - Leghe metalliche - Operaio.
Buddismo, di E. Pavolini, di pag. xvi-164 . . . . 1 50
Buoi — *vedi* Bestiame - Razze bovine.
Burro — *vedi* Latte - Caseificio.
Caccia — *vedi* Cacciatore - Falconiere.
Cacciatore (Manuale del), di G. Franceschi, 3ª ediz. rifatta, di pag. ix-334 con 48 incis. 2 50
Cacio — *vedi* Bestiame - Caseificio - Latte, ecc.
Caffè — *vedi* Prodotti agricoli.

L. C.

Caffettiere e sorbettiere (Manuale del). Caffè, Thè, Liquori, Limonate, Sorbetti, Granite, Marmellate, Conservazione dei frutti, Ricette per feste da ballo, Vini, Cioccolata, di L. MANETTI, di pag. XII-311, con 65 incis. . 2 50

Calcestruzzo (Costruzioni in) **ed in cemento armato,** di G. VACCHELLI, 3ª ediz., pag. XVI-383. con 270 fig. 4 —

Calci e cementi (Impiego delle), di L. MAZZOCCHI, 2ª ediz. riveduta e corretta, pag. XII-225, con 56 fig. . . 2 50

— *vedi anche* Capomastro - Mattoni e pietre.

Calcolazioni mercantili e bancarie — *vedi* Conti e calcoli fatti - Interesse e sconto - Prontuario del ragioniere - Monete inglesi - Usi mercantili.

Calcoli fatti — *vedi* Conti e

Calcolo (Manuale per il) **dei canali in terra e in muratura,** di C. SANDRI. di pag. VIII-305 . . . 3 50

Calcolo infinitesimale, di E. PASCAL:

I. *Calcolo differenz.* 2ª ediz., pag. XII-311, 10 incis. . 3 —
II. *Calcolo integrale,* 2ª ediz., di pag. VIII-329. . . 3 —
III. *Calcolo delle variazioni e calcolo delle differenze finite,* di pag. XII-300 . . . . 3 —

— **(Esercizi di)** calcolo differenziale e integrale, di E. PASCAL, di pag. XX-372 . . . . 3 —

— *vedi* Determinanti - Funzioni analitiche - Funzioni ellittiche - Gruppi di trasformazione - Matematiche superiori.

Caldaie a vapore (Le), con Istruzioni ai conduttori, di L. CEI, 2ª ediz., di pag. XVI-394, con 236 incis. e 31 tabelle 3 50

Calderaio pratico e costruttore di caldaie a vapore, e di altri apparecchi industriali, di G. BELLUOMINI, di pag. XII-248, con 220 incis. . . . . . . 3 —

— *vedi anche:* Locomobili - Macchinista.

Calligrafia. *Cenno storico, cifre numeriche, materiale adoperato per la scrittura e metodo d'insegnamento* con 48 fac-simile di scritture e 66 lav. dei principali caratteri conformi ai programmi governativi, di R. PERCOSSI. 2ª ediz., di pag. XII-151 di testo 5 50

Calore (Il) di E. JONES. trad. di U. FORNARI, di pag. VIII-296, con 98 incis . . . . 3 —

Camera di Consiglio Civile, di A. FORMENTANO. I. Norme generali sul procedimento in Camera di Consiglio. II. Giurisdizione volontaria. III. Affari di giurisdizione contenziosa da trattarsi senza contradditore. IV. Materie da trattarsi in Cam. di Consiglio, p. XXXII-574 4 50

Campicello (Il) **scolastico.** Impianto e coltivazione. Manuale di agricotura pratica per i Maestri di E. AZIMONTI e C. CAMPI, di pag. XI-175, con 126 incis.. . . . 1 50

Canali in terra e in muratura — *vedi* Calcolo dei. - Curve circ.

Cancelliere — *vedi* Conciliatore.

Candeggio — *vedi* Industria tintoria.

Candele — *vedi* Industria stearica.

L. C.

Cane (Il). Razze mondiali, allevamento, ammaestramento, malattie, con una appendice: I cani della spedizione polare *di S. A. R. Il Duca degli Abruzzi*, di A. VECCHIO, 2ª ediz. di pag. XVI-442, con 152 inc. e 63 tav. 7 50

Cani e gatti, costumi e razze, di F. FAELLI, di pag. XX-429, con 153 incis. 4 50

Canottaggio (Manuale di), del Cap. G. CROPPI, di pag. XXIV-456 con 387 incis. e 91 tav. cromolit. 7 50

Cantante (Man. del), di L. MASTRIGLI, di pag. XII-132 . 2 —

Cantiniere (Il). Manuale di vinificazione per uso dei cantinieri, di A. STRUCCHI, 4ª ediz. con 62 incis. e una tabella per la riduz. del peso degli spiriti, pag. XII-260 . 2 —

Canto (Il) **nel suo meccanismo,** di P. GUETTA, di pag. VIII-253, con 24 incis.. . . . . 2 50

Canto (Arte e tecnica del), di G. MAGRINI, di pag. VI-166 2 —

Caoutchouc e gutta-perca, di L. SETTIMI, di pagine XVI-253, con 14 illustraz. . . . . 3 —

Capitalista (Il) nelle Borse e nel Commercio dei valori pubblici. Guida finanziaria per le Borse, Banche, Industrie, Società per azioni e Valori pubblici di F. PICCINELLI, di pag. LI-1172 . . . . 12 —

Capomastro (Man. del). Impiego e prove dei materiali idraulici-cementizii, con riassunto della legge per gli infortuni degli operai sul lavoro e della legge sui fabbricati, di G. RIZZI, di pag. XII-263, con 19 incis. . 2 50

Cappellaio (Man. d.), di L. RAMENZONI, p. XII-222, 68 inc. 2 50

Capre — *vedi* Razze bovine, ecc.

Carboni fossili inglesi. Coke. Agglomerati, di G. GHERARDI, di pag. XII-586 con fig. del testo e cinque carte geografiche dei bacini carboniferi inglesi . . 6 —

Carburo di calcio — *vedi* Acetilene.

Carta (Ind. della), L. SARTORI. p. VII-326, 106 inc. e 1 tav. 5

Carte fotografiche, Preparazioni e trattamento, di L. SASSI. pag. XII-353 3

Carte geografiche — *vedi* Atlante.

Cartografia (Manuale teorico-pratico della), con un sunto storico, di E. GELCICH, di pag. VI-257, con 36 illustr. 2 —

Casa (La) **dell'avvenire,** di A. PEDRINI. Vade-mecum dei costruttori, dei proprietari di case e degli inquilini. Raccolta di principî d'ingegneria per la costruzione di case igieniche, civili, operaie e rustiche e per la loro manutenzione, di p. XV-468, con 213 incis. 4 50

Case coloniche — *vedi* Fabbicati rurali.

Case operaie — *vedi* Abitazioni popolari.

Caseificio, di L. MANETTI, 4ª ediz. nuovamente ampliata da G. SARTORI, di pag. XII-280, con 49 incis. . . . . . 2 —

— *vedi* — Bestiame - Latte, cacio e burro

Casette popolari e villini economici, di I. CASALI. (In lavoro).

Catasto (Il nuovo) **italiano,** di E. BRUNI, pag. VII-346 3 —

L. C.

Cavallo (Il), di C. VOLPINI, 3ª ediz. rived. ed ampliata di pag. VI-233 con 48 tavole 5 50

Cavalli — *vedi* Razze bovine, equine, ecc.

Cavi telegrafici sottomarini. Costruzione, immersione, riparazione. di E. JONA, pag. XVI-388, 188 fig. 5 50

Cedri — *vedi* Agrumi.

Celerimensura e tavole logaritmiche a quattro decimali, di F. BORLETTI, di pag. VI-148, con 29 incisioni . 3 50

Celerimensura (Manuale e tavole di), di G. ORLANDI, di pag. 1200, con quadro generale d'interpolazioni . . 18 —

Celluloide — *vedi* Imitazioni.

Cellulosa. Celluloide, tessili artificiali, di G. MALATESTA (In lavoro).

Cementazione — *vedi* Tempera.

Cemento armato — *vedi* Calcestruzzo - Calci e cementi - Mattoni.

Ceralacca — *vedi* Vernici e lacche.

Ceramiche — *vedi* Maioliche e Porcellane - Fotosmaltografia.

Chauffeur. Guida del meccanico conduttore d'automobili. di G. PEDRETTI, di pag. XVI-245. con 228 illustr. . 2 50

Chimica, di H. E. ROSCOE, 6ª ediz. rifatta da E. RICCI, di pag. XII-231, con 47 incis. 1 50

Chimica agraria, di A. ADUCCO, 2ª ediz. di p. XII-515 50

— *vedi* Concimi - Fosfati - Humus - Terreno agrario.

Chimica analitica (Elementi scientifici di), di W. OSTWALD, traduz del dott. BOLIS, di pag. XVI-234 . . . 2 50

Chimica applicata all'igiene. Ad uso degli Ufficiali sanitari, Medici, Farmacisti, Commercianti, Laboratori d'igiene, di merceologia, ecc., di P. E. ALESSANDRI, di pag. XX-515, con 49 incis. e 2 tav. 5 50

Chimica clinica, di R. SUPINO, di pag. XII-202 . . . 2 —

Chimica cristallografica — *v.* Cristallografia - Fisica cristallog.

Chimica fotografica. Prodotti chimici usati in fotografia e loro proprietà, di R. NAMIAS, di pag. VIII-230 . 2 50

Chimica legale (Tossicologia), N. VALENTINI, p. XII-243 2 50

— *vedi* Veleni ed avvelenamenti.

Chimica delle sostanze coloranti, di A. PELLIZZA (Teoria ed applic. alla tintura delle fibre tessili), di pag. VIII-480 . . . . 5 50

Chimico (Manuale del) **e dell'industriale.** Raccolta di tabelle, dati fisici e chimici e di processi d'analisi tecnica. ad uso dei chimici analitici e tecnici, dei direttori di fabbriche, ecc di L. GABBA, 4ª ediz. arricchita delle tavole analitiche di H. WILL, di pag. XX-534, 12 tav. 6 —

— *vedi* Analisi volumetrica - Soda caustica.

Chiromanzia e tatuaggio, note di varietà, ricerche storiche e scientifiche, di G. L. CERCHIARI, pag. XX-323, 29 tavole. 81 incis. 4 50

Chirurgia operativa (Man. di), di R. STECCHI, e A. GARDINI, di pag. VIII-322, con 118 incis. . . . . . 3 —

Chitarra (Manuale pratico per lo studio della), di A. PISANI, di pag. XVI-116, 36 fig. e 25 esempi di musica . 2 —

L. C.

Ciclista, di I. GHERSI, 2ª ediz. rifatta, pag. 244, 147 incis. 2 50

Cinematografo (Il) e i suoi accessori. Lanterna magica e apparecchi affini. Vocabolario delle proiezioni, di G. RE, di pag. XV-182, con 73 incis. . . . . . . 2 —

Città (La) moderna, ad uso degli Ingegneri, dei Sanitari, ecc., di A. PEDRINI, pag. XX-510, 194 fig. e 19 tav. . 6 —

Classificazione delle scienze, di C. TRIVERO, di pag. XVI-292 . . . . 3 —

Climatologia, di L. DE MARCHI. pag. X-204 e 6 carte. 1 50

Cloruro di sodio — *vedi* Sale.

Codice del bollo (Il). Nuovo testo unico commentato colle risoluzioni amministrative e le massime di giurisprudenza, ecc., di E. CORSI, di pag. C-564 . . . . 4 50

— *vedi* Leggi registro e bollo.

Codice cavalleresco italiano (Tecnica del duello) di J. GELLI, 10ª ediz, riveduta, di pag. XVI-275 . . . 2 50

— *vedi* Duellante.

Codice civile del regno d'Italia, riscontrato sul testo ufficiale, corredato di richiami e coordinato da L. FRANCHI, 4ª ediz. di pag. 232 . . . . 1 50

Codice di commercio, riscontrato sul testo ufficiale da L. FRANCHI, 4ª ediz., di pag. IV-158 . . . . . . 1 50

Codice doganale italiano con commento e note, di E. BRUNI, di pag. XX-1078 con 4 incis. . . . 6 50

Codice (Nuovo) **dell' Ingegnere Civile-Industriale, Ferroviario, Navale, Elettrotecnico.** Raccolta di Leggi, Regol. e Circol. con annotaz. di E. NOSEDA, di pag. XII-1341 . . . . 12 50

Codice (Nuovo) **del lavoro** — Contratto di lavoro - protezione, Igiene del lavoro - Giurisdizione ecc., di E. NOSEDA (In corso di stampa).

Codice di marina mercantile, secondo il testo ufficiale, di L. FRANCHI, 3ª ediz., di pag. IV-290 . . . 1 50

Codice metrico internazionale — *vedi* Metrologia.

Codice penale e di procedura penale, secondo il testo ufficiale, di L. FRANCHI, 3ª ediz., di pag. IV-230 . 1 50

Codice penale per l'esercito e penale militare marittimo secondo il testo ufficiale, di L. FRANCHI, 2ª ediz. di pag. 179 . . . . 1 50

Codice del perito misuratore. Raccolta di norme e dati pratici per la misurazione e la valutazione d'ogni lavoro edile, preventivi, liquidazioni, collaudi, perizie, arbitramenti, di L. MAZZOCCHI e E. MARZORATI, 2ª ediz. di pag. VIII-530, con 169 illustraz. 5 50

Codice di procedura civile, riscontrato sul testo ufficiale da L. FRANCHI, 3ª ediz. di pag. 181 . . . 1 50

Codice sanitario — *vedi* Legislazione sanitaria

Codice del teatro (Il). Vademecum legale per artisti lirici e drammatici, impresari, capicomici, direttori d'orchestra, direzioni teatrali, agenti teatrali, gli avvocati e per il pubblico, di N. TABANELLI, di pag. XVI-328 . . 3 —

Codici (I cinque) del Regno d'Italia (Civile - Procedura civile - Commercio - Penale e Procedura penale), edizione Vade-mecum, a cura di L. FRANCHI, di pag. IV-794, a due colonne, legato in pelle . . . . 5 —

L. C.

Codici e leggi usuali d'Italia, riscontrati sul testo ufficiale e coordinati e annotati da L. Franchi, raccolti in cinque grossi volumi legati in pelle.

Vol. I. Codici — Codice civile - di procedura civile - di commercio - penale - procedura penale - della marina mercantile - penale per l'esercito - penale militare marittimo *(otto codici)* 3ª ediz., di pag. VIII-1261 . 9 50

Vol. II. Leggi usuali d'Italia. Raccolta coordinata di tutte le leggi speciali più importanti e di più ricorrente ed estesa applicazione in Italia; con annessi decreti e regolam. e disposte secondo l'ordine alfabetico delle materie. 2ª ediz. riveduta ed aumentata, *divisa in 3 parti.*

Parte I. Dalla voce " Abbordi di mare " alla voce " Dominii collettivi " di pag. VIII-1458 a due colonne . 12 50

Parte II. Dalla voce " Ecclesiastici " alla voce " Polveri piriche " pag. 1459 a 2855 . . . . 12 50

Parte III. Dalla voce " Posta " alla voce " Zucchero " pag. 2857 a 4030 . . . . 12 50

Vol. III. Leggi e convenzioni sui diritti d'autore, raccolta generale delle leggi italiane e straniere di tutti i trattati e le convenzioni esistenti fra l'Italia ed altri Stati, 2ª ediz. di pag. VIII-617 . . . . 6 50

Vol. IV. Leggi e convenzioni sulle privative industriali. Disegni e modelli di fabbrica. Marchi di fabbrica e di commercio. Legislazione italiana e straniera. Convenzioni fra l'Italia ed altri Stati, di pag. VIII-1007 . . 8 50

Cognac (Fabbricazione del) **e dello spirito di vino e distillazione delle fecce e delle vinacce,** di Dal Piaz, con note di G. Prato, 2ª ed. con aggiunte e correz. di F. A. Sannino, di pag. XII-210, con 38 inc. . 2 —

— *vedi* Alcool - Distillazione - Enologia - Liquorista.

Coleotteri italiani, di A. Griffini (Entomologia, I), di pag. XVI-334, con 215 inc. . . . . 3 —

— *vedi* Ditteri - Imenotteri - Insetti - Lepidotteri.

Colle animali e vegetali, gelatine e fosfati d'ossa. Industria, Analisi, Commercio, di A. Archetti, di pagine XVI-195 . . . . 2 50

Colombi domestici e colombicoltura, di P. Bonizzi, 2ª edizione rifatta a cura della Società Colombofila fiorentina, di pag. X-211, con 26 figure . . . . . 2 —

Colorazione dei metalli — *vedi* Metallocromia.

Colori (La scienza dei) **e la pittura,** di L. Guaita, 2ª ed. ampliata, di pag. IV-368 . . . . 3 —

Colori e Vernici. Manuale ad uso dei Pittori, Verniciatori, Miniatori, Ebanisti e Fabbricanti di colori e vernici, di G. Gorini, 4ª ediz. per cura di G. Appiani, di pag. XV-301 con 39 inc. . . . . 3 —

Commedia — *vedi* Letteratura drammatica.

Commerciante (Manuale del) ad uso della gente di commercio e Istituti d'istruzione commerciale, con oltre 200 moduli, quadri, esempi, tavole e prontuari, di C. Dompè, 2ª ediz. riveduta ed ampliata di pag. X-649 . . 6 50

L. C.

Commercio (Storia del), di R. LARICE, di pag. XVI-336 3 —
— *vedi* Usi mercantili.

Commissario giudiziale — *vedi* Curatore dei fallimenti.

Compensazione degli errori con speciale applicazione ai rilievi geodetici, di F. CROTTI, di pag. IV-160 . . . . 2 —

Complementi di matematica — *vedi* Matematica.

Computisteria, di V. GITTI: Vol. I. Computisteria commerciale, 6ª ediz., di pag. VIII-184 . . . . 1 50
Vol. II. Computist. finanziaria, 4ª ediz., pag. VIII-156 . 1 50

Computisteria agraria, di L. PETRI, 3ª ediz., riveduta, di pag. VIII-210 e 2 tabelle 1 50
— *vedi* Contabilità - Ragioneria - Logismografia.

Concia delle pelli ed arti affini, di G. GORINI, 3ª ediz. rifatta da G. B. FRANCESCHI e G. VENTUROLI, di pag. IX-210 (esaurito, la 3ª ediz. è in lavoro).

Conciliatore (Manuale del), di G. PATTACCINI. Guida teorico-pratica pel Conciliatore, Cancelliere, Usciere e Patrocinatore di cause, 4ª ediz. di pag. XII-461 . . . . 3 —

Concimi, di A. FUNARO, 3ª ediz. rinnovata di p. VIII-306, 2 50

Concimi fosfatici — *vedi* Fosfati - Chimica agraria - Humus - Terreno agrario.

Concordato preventivo — *vedi* Curatore dì fallimenti.

Confettiere — *vedi* Pasticciere e confettiere moderno.

Coniglicoltura pratica, di G. LICCIARDELLI, 3ª ed., di pag. IX-274, con 62 incisioni e 12 tavole in tricr. . 2 50

Conservazione delle sostanze alimentari, di G GORINI, 4ª ediz. intieramente rifatta da G. B. FRANCESCHI e G. VENTUROLI, di pag. VIII-231 . . . . . 2 —

Conservazione dei prodotti agrari, di C. MANICARDI, di pag. XV-220, con 12 incis. 2 50

Consigli pratici — *vedi* Caffettiere - Ricettario domestico - Industriale - Soccorsi d'urgenza.

Consoli, Consolati e Diritto consolare, di M. ARDUINO, di pag. XV-277 . . . . 3 —

Consorsi di difesa del suolo (Manuale dei). Sistemazioni idrauliche. Culture silvane e rimboschimento, A. RABBENO, di pag. VIII-296 . . . . 3 —

Contabilità (La) **delle aziende rurali,** per le fattorie e scuole agrarie d'Italia, di A. DE BRUN, a cura della Società degli Agricoltori italiani in Roma, di pag. XIV-539 . . . . 4 50
— *vedi* Computisteria agraria.

Contabilità comunale, secondo le nuove disposiz. legislative e regolamentari di A. DE BRUN. 2ª edizione rifatta ed ampliata di pag. XVI-650 . . . . . . 5 50
— *vedi* Enciclopedia amministrativa.

Contabilità domestica. Nozioni amministrativo-contabili ad uso delle famiglie e delle scuole femminili, di O. BERGAMASCHI, di pag. XVI-186 . . . . . . 1 50

Contabilita generale dello Stato, di E. BRUNI, 2ª ediz. rifatta, pag. XVI-420 . . . . 3 —

L. C.

Contabilità d. istituz. pubbl. beneficenza — *vedi* Beneficenza.

Conti e calcoli fatti, di I. Ghersi, 93 tabelle e istruzioni pratiche sul modo di usarle, di pag. 204 . . . 2 50

Contrappunto, di G. G. Bernardi, di pag. XVI-238 . 3 50

Contratti agrari — *vedi* Mezzeria.

Conversazione italiana e tedesca (Manuale di), ossia guida per servire di *vade mecum* ai viaggiatori, di A. Fiori, 9ª ediz. rifatta da G. Cattaneo, pag. VIII-484 . 3 50

Conversazione italiana-francese — vedi *Dottrina popolare* - *Fraseologia.*

Cooperative rurali, di credito, di lavoro, di produzione, di assicurazione, di mutuo soccorso, di consumo, ecc. di V. Niccoli, pag. VIII-362 (esaurito, la 2ª edizione è in lavoro).

Cooperazione nella sociologia e nella legislazione, di F. Virgilii, pag. XII-228 . . . . . 1 50

Correnti elettriche (Impianti elettrici di), alternate semplici, bifasi e trifasi. Manuale pratico per lo studio, costruzione ed esercizio di essi, di A. Marro, 2ª ediz. riveduta e ampliata, di pag. XXXIV-774, 547 inc. e 71 tab. 8 50

Corrispondenza commerciale poliglotta, di G. Frisoni, compilata su di un piano speciale nelle lingue italiana, francese, tedesca, inglese e spagnuola.

I. — **PARTE ITALIANA**: *Manuale di Corrispondenza Commerciale italiana* corredato di facsimili dei vari documenti di pratica giornaliera, seguito da un Glossario delle principali voci ed espressioni attinenti al Commercio, agli Affari marittimi, alle Operazioni bancarie ed alla Borsa, ad uso delle Scuole, dei Banchieri, Negozianti ed Industriali di qualunque nazione, che desiderano abilitarsi alla moderna terminologia e nella corretta fraseologia mercantile italiana, 3ª ediz. di pag. XX-478 . 4 —

II. — **PARTE SPAGNUOLA**: *Manual de Correspondencia Commercial Española.* pag. XX-440 . . . . 4 —

III. — **PARTE FRANCESE**: *Manuel de Correspondance commerciale française,* 2ª ediz., di pag. XX-499 . . . . . , 4 —

IV. — **PARTE INGLESE**: *A Manual of english Commercial correspondence,* pag. XVI-448 . . . . 4 —

V. — **PARTE TEDESCA**: *Handbuch der deutschen Handelskorrespondenz,* pag. XVI-460 . . . . 4 —

N.B. Sono 5 Manuali di corrispondenza, ognuno dei quali è la traduzione di uno qualunque degli altri quattro, per cui si fanno reciprocamente l'ufficio di chiave.

Corse (Le) con un dizionario delle voci più in uso, di G. Franceschi, di pag. XII-305 . . . . 2 5

— *vedi anche* Cavallo - Proverbi - Razze bovine, equine, ecc.

Cosmografia. *Uno sguardo all'universo,* di B. M. La Leta, di pag. XII-197, con 11 incic. e 3 tav. 1 50

— *vedi* Sfere cosmografiche.

Costituzione degli Stati — *vedi* Diritti e doveri - Diritto internazionale — Diritto costituzionale - Ordinamento di stati.

Costruttore navale (Manuale del), di G. Rossi, pagine XVI-517, con 231 fig. interc. nel testo e 65 tab. . . 6 —

L. C.

Costruzioni — *vedi* Abitazioni - Architettura - Calcestruzzo - Calci - Capomastro - Case dell'avvenire - Casette popolari - Città (La) moderna - Fabbricati civili - Fabbricati rurali - Fognatura - Ingegnere civile - Ingegnere costruttore meccanico - Lavori marittimi - Laterizi - Mattoni e pietre - Peso metalli - Resistenza dei materiali - Resistenza e pesi di travi metalliche - Scaldamento.

Cotone — *vedi* Filatura - Prodotti agricoli - Tintura - Tessitura.

Cremore di tartaro — *vedi* Distillazione - Industria tartarica.

Crestomazia neo-ellenica, di E. BRIGHENTI (in lav.).

Cristallo — *vedi* Fotosmaltografia - Specchi - Vetro.

Cristallografia geometrica, fisica e chimica, di F. SANSONI, p. XVI-367, 284 inc. (esaurito).
— *vedi* Fisica cristallografica.

Cristo — *vedi* Imitazione di Cristo.

Cristoforo Colombo di V. BELLIO, p. IV-136 e 10 inc. 1 50

Crittogame — *vedi* Funghi — Malattie crittogam. — Tartufi.

Crittografia (La) diplomatica, militare e commerciale, ossia l'arte di cifrare e decifrare le corrispondenze segrete, di L. GIOPPI, pag. 177 . . . . 3 50

Cronologia e calendario perpetuo. Tavole cronografiche e quadri sinottici per verificare le date storiche dal principio dell'Era cristiana ai giorni nostri, di A. CAPPELLI, pag. XXXIII-421 . . . . 6 50

Cronologia delle scoperte e delle esplorazioni geografiche dal 1492 a tutto il secolo XX, di L. HUGUES, pag. VIII-487 . . . . 4 50

Cronologia — *vedi* Storia e cronologia.

Cubatura dei legnami (Prontuario per la), di G. BELLUOMINI, 6ª ediz. corretta ed accresciuta, pag. 220 . 2 50

Cuoio — *vedi* Concia delle pelli - Imitazioni.

Cuore (Terapia fisica del) di L. MINERVINI (In corso di stampa)

Curatore dei fallimenti (Manuale teorico-pratico del) e del Commissario giudiziale nel concordato preventivo e procedura dei piccoli fallimenti, di L. MOLINA, di pag. XL-910 . . . . 8 50

Curve circolari e raccordi. Manuale pratico per il tracciamento delle curve in qualunque sistema e in qualsiasi caso particolare, nelle ferrovie, strade e canali, di C. FERRARIO, pag. XI-264, con 94 incis. 3 50

Curve graduate e raccordi a curve graduate, con speciale riferimento ai tracciamenti ferroviari, di C. FERRARIO, di pag. XX-251, 25 tav. e 41 fig. 3 50

Danese (Lingua) — *vedi* Grammatica — Letteratura.

Dante Alighieri — *vedi* Divina Commedia.

Dantologia, di G. A. SCARTAZZINI. Vita e opere di Dante Alighieri, 3ª ed. con ritocchi e agg. di N. SCARANO, di pagine XVI-424 . . . . 3 —

Debito (Il) **pubblico italiano.** Regole e modi per le operazioni sui titoli che lo rappresentano, di F. AZZONI, di pag. VIII-376 . . . . 3 —
— *vedi* Capitalista - Notaio.

L. C.

Diritto marittimo italiano, ad uso degli Istituti nautici e della gente di mare, di SISTO A., di p. XII-566 3 —

Diritto penale romano, di C. FERRINI, 2ª ed., rif., di pag. VIII-360 . . . . 3 —

Diritto romano, di C. FERRINI, 2ª ed. rif., p. XVI-178 1 50

Disegnatore meccanico e nozioni tecniche generali di Aritmetica, Geometria, Algebra, Prospettiva, Resistenza dei materiali, Apparecchi idraulici, Macchine semplici ed a vapore, ecc. di V. GOFFI (esaurito, la 4ª ediz. è in lavoro).

Disegno. I principi del disegno, di C. BOITO, 5ª ediz., di pag. IV-206, con 61 silografie . . . . 2 —

Disegno (Grammatica del). Metodo pratico per imparare il disegno, di E. RONCHETTI, di pag. IV-190, con 34 fig., 62 schizzi intercalati nel testo e un atlante a parte con 45 lavagnette, 27 foglietti e 34 tav. (Indivisibili) . 7 50

Disegno assonometrico, P. PAOLONI, di pagine IV-122, con 21 tavole e 23 figure nel testo . . . . 2 —

Disegno geometrico, di A. ANTILLI, 3ª ed., p. XII-88, con 6 figure nel testo e 28 tavole litografiche . . . 2 —

Disegno, teoria e costruzione della nave, ad uso dei Progettisti e Costrut. di Navi - Capi tecnici - Istituti Nautici, di E. GIORLI, pag. VIII-238, e 310 incis. 2 50

Disegno industriale, per uso R. Accad. Navale, Collegi Militari, Istituti Nautici e Tecnici, Scuole Professionali, Capitecnici, Macchinisti, ecc. di E. GIORLI, 4ª ediz. con 480 probl. e 500 incis., di pagine VIII-366 . . 3 50

Disegno di proiezioni ortogonali, di D. LANDI, di pag. VIII-152, con 192 incis. . . . . 2 —

Disegno di tessitura — *vedi* Tessuti.

Disegno topografico, di G. BERTELLI, 2ª ediz., di pag. VI-156, con 12 tavole e 10 incis. . . . . 2 —

Disinfezione (La pratica della) pubbl. e priv., P. E. ALESSANDRI e L. PIZZINI, 2ª ediz., pag. VIII-258, 29 incis. . 2 50

Distillazione del legno (Lavorazione dei prodotti della). Acetone, Alcool metilico, Aldeide formica, Cloroformio, Acido acetico, Acetato di piombo, di sodio. *Industrie elettrochimiche.* Ossidi di piombo, Minio, Biacca, Soda Caustica, di F. VILLANI, di pag. XIV-312 . . . 3 50

Distillazione delle vinacce e delle frutta fermentate. Fabbricazione razionale del Cognac, Estrazione del Cremore di Tartaro ed utilizzazione di tutti i residui della distillazione, di M. DA PONTE, 2ª ediz. contenente la legge italiana sugli spiriti e la legge Austro-Ungarica, di pag. XII-375, con 68 incis.. . . . 3 50

Ditteri italiani, di P. LIOY *(Entomologia III)*, pag. VII-356, con 227 incis. . . . . 3 —

Divina Commedia di Dante Alighieri (Tavole schematiche della), di L. POLACCO, seguite da 6 tavole topogr. in cromolit. disegn. da G. AGNELLI, pag. X-152 . 3 —

Dizionario alpino italiano. Parte 1ª *Vette e valichi italiani,* di E. BIGNAMI-SORMANI. — Parte 2ª *Ville lombarde e limitrofe alla Lombardia,* di C. SGOLARI, pag. XXII-310 . 3 50

L. C.

Dizionario di abbreviature latine ed italiane usate nelle carte e codici specialmente del Medio Evo, riprodotte con 13000 segni incisi, un prontuario di *Sigle Epigrafiche*, i monogrammi, la numerazione romana ed arabica e i segni indicanti monete, pesi, misure, ecc., di A. CAPPELLI, di pag. LXII-433 7 50

Dizionario bibliografico, di C. ARLIA, pag. 100 . 1 50

Dizionario biografico universale, di G. GAROLLO, 2 vol. di complessive pag. 2118 a 2 colonne, legatura in 1/2 pergamena . . . . 18 —

— Lo stesso, legatura in 1/2 pelle . . . . 20 —

Dizionario di botanica generale, G. BILANCIONI. Istologia, Anatomia, Morfologia, Fisiologia, Biologia vegetale, *Appendice*, Biografie di illustri botanici, p. XX-926 10 —

Dizionario dei comuni del Regno d'Italia, secondo il Censimento del 10 febbraio 1901, compilato da B. SANTI, 2ª ediz., con le altezze sul livello del mare, di pag. VIII-222 . . . . 3 —

Dizionario enologico, di A. DARSO (in corso di stampa).

Dizionario Eritreo (Piccolo) **Italiano-Arabo-Amarico,** raccolta dei vocaboli più usati nelle principali lingue parlate nella Colonia Eritrea, di A. ALLORI, di pag. XXXIII-203 . . . . 2 50

Dizionario filatelico, per il raccoglitore di francobolli, di J. GELLI, 2ª ediz., di pag. LXIII-464 . . . . 4 50

Dizionario fotografico pei dilettanti e professionisti, con oltre 1500 voci in 4 lingue, 500 sinonimi e 600 formule di L. GIOPPI, di pag. VIII-600, 95 incis. e 10 tav. 7 50

Dizionario geografico universale, di G. GAROLLO, 4ª ediz., del tutto rifatta e molto ampliata, di pag. XII-1451 a due colonne . . . . 10 —

Dizionario gotico — *vedi* Lingua gotica.

Dizionario greco-moderno (neo-ellenico), di E. BRIGHENTI (In lavoro).

Dizionario Hoepli della Lingua Italiana compilato da G. MARI, in 2 vol. (In lavoro).

Dizionario tascabile italiano-inglese e inglese-italiano, di J. WESSELY, 16ª ediz. rifatta da G. RIGUTINI e G. PAYN, in-16, di pag. VI-226-199 . . 3 —

Dizionario milanese-italiano e repertorio italiano-milanese, di C. ARRIGHI, di pag. 912, a due colonne, 2ª ediz. 8 50

Dizionario Numismatico — *vedi* Vocabolarietto numismatico.

Dizionario italiano-olandese e olandese-italiano, di A. NUYENS, in-16, di pag. XI-948 (esaurito).

Dizionario rumeno — *v.* Grammatica rumena - Letterat. rumena.

Dizionario di scienze filosofiche. Termini di Filosofia generale, Logica, Psicologia, Pedagogia, Etica ecc., di C. RANZOLI, di pag. VIII-683 . . . . 6 50

L. C.

Dizionario Etimologico Stenografico, sistema Gabelsberger-Noë, di E. MOLINA preceduto da un sunto di grammatica teoretica, della stenografia Gabelsberger-Noë, di pagine XVI-624 . . . . 7 50

Dizionario stenografico. Sigle e abbreviature del sistema Gabelsberger-Noe, di A. SCHIAVENATO, p. XVI-156 1 50

Dizionario (Nuovo) **italiano-tedesco e tedesco-italiano,** coll'accentuazione per la pronunzia dell'Italiano di A. FIORI, 4ª ed., pag. 754, rifatta da G. CATTANEO 3 50

Dizionario tecnico in 4 lingue, di E WEBBER, 4 vol.:
I. Italiano-Tedesco-Francese-Inglese, 2ª ediz. riveduta e aumentata di circa 2000 termini tecnici, di pag. XII-533 6 —
II. Deutsch-Italienisch-Französisch-Englisch, 2ª ediz., di circa 2000 termini tecnici, di pag. VIII-611 . . . . 6 —
III. Français-Italien-Allemand-Anglais, 2ª ediz. completamente riveduta, di pag. VI-679 . . . . 6 —
IV. Englisch-Italian-German-French, di pag. 659 (esaurito, la 2ª ediz. è in lavoro).
— *vedi* Vocabolario tecnico illustrato.

Dizionario tecnico-navale — *vedi* Avarie e Sinistri marittimi.

Dizionario turco — *vedi* Grammatica turca.

Dizionario universale delle lingue italiana tedesca, inglese e francese, disposte in unico alfabeto, di pag. 1200 . . . . 8 —

Dogana — *vedi* Codice doganale - Trasporti e tariffe.

Doratura — *vedi* Galvanizzaz. - Galvanostegia - Metallocromia.

Dottrina popolare, in 4 lingue (Italiana, Francese, Inglese e Tedesca), Motti popolari, frasi commerciali e proverbi, raccolti da G. SESSA, 2ª ediz., pag. IV-112 . . 2 —

Doveri del macchinista navale, e condotta della macchina a vapore marina, di M. LIGNAROLO (esaurito).

Drammi — *vedi* Letteratura drammatica.

Droghiere (Manuale del), di L. MANETTI, di p. XXIV-322 3 —

Duellante (Manuale del), di J. GELLI, 2ª ed., di pagine VIII-250 con 26 tavole 2 50
— *vedi* Codice cavalleresco.

Ebanista — *vedi* Falegname - Modellatore mecc. - Operaio.

Ebraica (lingua) — *vedi* Grammatica - Letteratura.

Educazione dei bambini — *v.* Balbuzie - Ortofrenia - Sordom.

Economia matematica (Introduzione alla), di F. VIRGILII e C. GARIBALDI, di pag. XII-210, con 19 inc. . 1 50

Economia politica di W. JEVONS, traduzione di L. COSSA, 6ª ediz. riveduta, di pag. XV-180 . . . . . 1 50

Edilizia — *vedi* Costruzioni.

Elasticità dei corpi — *vedi* Equilibrio.

Elettricità, di FLEEMING JENKIN, trad. di R. FERRINI, 4ª ediz. riveduta, pag. XII-237, con 40 incis. 1 50
— *vedi* Cavi telegrafici - Correnti elettriche - Elettrotecnica - Elettrochimica - Fulmini - Galvanizzazione - Illuminazione - Ingegnere elettricista - Magnetismo - Metallocromia - Operaio elettrotec. - Röntgen - Telefono - Telegrafia - Unità assolute.

Elettricità e materia, di J. J. THOMPSON. Traduz. ed aggiunte di G. FAÈ, 1905, di pag. XII-299, con 18 inc. 2 —

L. C.

Elettricità medica, Elettroterapia. Raggi Röntgen. Radioterapia. Fototerapia. Elettrodiagnostica, di A. D. BOCCIARDO, di pag. x-201, con 54 inc. e 9 tav. . . . 2 50
— *vedi* Luce e salute - Röntgen (Raggi).

Elettrochimica (Prime nozioni elem. di), di A. COSSA, di pag. VIII-104, con 10 incis. 1 50

Elettromotori campioni e metodi di misura delle forze elettromotrici, di G. P. MAGRINI, di pag. XVI-185, 76 figure . . . . 2 —

Elettrotecnica (Manuale di), di GRAWINKEL-STRECKER, traduz. italiana di F. DESSY, 2ª ed., pag. XIV-890, 360 fig. 9 50
— *vedi* Operaio elettrotecnico.

Elezioni politiche — *vedi* Legge elettorale politica.

Ematologia — *vedi* Malattie del sangue.

Embriologia e morfologia generale, di G. CATTANEO, di pag. x-242, con 71 incis. 1 50

Enciclopedia del giurista — *vedi* Codici e leggi usuali d'Italia.

Enciclopedia (Piccola) **amministrativa.** Manuale teorico-pratico per le amministrazioni comunali, provinciali e delle opere pie, di E. MARIANI, di pag. XV-1327 . 12 50

Enciclopedia Hoepli (Piccola), (146740 voci), 2 grossi volumi di 3375 pagine a 2 colonne (esaurita, è in preparazione la 2ª ediz.).

Energia fisica, di R. FERRINI, pag. VIII-187, con 47 incisioni, 2ª ediz. interamente rifatta 1 50

Enimmistica. Guida per comporre e spiegare Enimmi, Sciarade, Anagrammi, Rebus, ecc., di D. TOLOSANI (Bajardo), di pag. XII-516, con 29 illustr. e molti esempi 6 50

Enologia, precetti ad uso degli enologi italiani, di O. OTTAVI, 6ª ediz. interamente rifatta da A. STRUCCHI, con una Appendice sul metodo della Botte unitaria pei calcoli relativi alle botti circolari, di R. BASSI, di pagine XVI-283, con 42 incisioni 2 50
— *vedi* Adulterazione vino - Analisi vino - Cantiniere - Cognac - Distillazione - Dizionario enologico - Liquorista - Malattie vini - Mosti - Tannini - Uva - Vino.

Enologia domestica, di R. SERNAGIÒTTO, p. VIII-233 2 —

Entomologia di A. GRIFFINI e P. LIOY, 4 vol. — *vedi* Coleotteri - Ditteri - Lepidotteri - Imenotteri.

Epigrafia cristiana, di O. MARUCCHI (In lavoro).

Epigrafia latina. Trattato elementare con esercizi pratici e facsimili, con 65 tav. di S. RICCI, pag. XXXII-448 6 50
— *vedi* Dizionario di abbreviature latine.

Epilessia. Eziologia, patogenesi, cura, di P. PINI, p. x-277 2 50

Equazioni — *vedi* Algebra complementare.

Equilibrio dei corpi elastici (Teoria matematica dello), di R. MARCOLONGO, di pag. XIV-366 . . . . . 3 —

Eritrea (L') dalle sue origini al 1901. Appunti con note geografiche e statist. e cenni sul Benadir e viaggi d'esploraz. di B. MELLI, di pag. XII-164 . . . . 2 —

Eritrea — *vedi* Arabo parlato - Dizionario eritreo - Grammatica galla - Lingue d'Africa - Prodotti del Tropico - Tigrè.

L. C.

Errori e pregiudizi volgari, confutati colla scorta della scienza e del raziocinio da G. STRAFFORELLO, 2ª ediz. accresciuta, di pag. XII-196 . . . . 1 50

Esattore comunale (Manuale dell'), ad uso anche dei Ricev. prov. ecc., di R. MAINARDI, 2ª ediz., p. XVI-480 5 50

Esercito — *vedi* Armi antiche - Codice penale per - Storia dell'arte militare - Ufficiale dell'.

Esercizi geografici e quesiti sull'Atlante geografico univ. di R. Kiepert, L. HUGUES, 3ª ediz. rifatta, di pag. VIII-208 . . . . 1 50

Esercizi sintattici francesi, con tracce di componimento, temi e un indice alfabetico delle parole e delle regole, di D. RODARI, di pag. XII-403 . . . . . . 3 —

Esercizi greci, per la 4ª classe ginnasiale in correlazione alle *Nozioni elem. di lingua greca*, di V. INAMA, di A. V. BISCONTI, 2ª ediz. rifatta, di pag. XXVI-234 . . 3 —

Esercizi latini con regole (Morfologia generale), di P. E. CERETI, di pag. XII-332 . . . . 1 50

Esercizi di stenografia — *vedi* Stenografia.

Esercizi di traduzione a complemento della grammatica francese. di G. PRAT, 2ª ed., p. VI-183 1 50

Esercizi di traduzione con vocabolario a complemento della Grammatica tedesca, di G. ADLER, 3ª ediz., di pag. VIII-244 . . . . . 1 50

Esplodenti e modi di fabbricarli, di R. MOLINA, 2ª ediz. rinnovata, con l'aggiunta di una ampia trattazione degli esplosivi moderni, di pag. XXXII-402 . . 4 —

Espropriazione — *vedi* Codice dell'ingegnere civile, ecc.

Espropriazioni per causa di pubblica utilità, di E. SARDI, pag. VII-212-83, con 5 inc. e 2 tav. col. 3 —

Essenze — *vedi* Distillaz. - Profum. - Liquorista - Ricettario.

Estetica. Lezioni sul bello, di M. PILO, pag. XXIII-257 . 2 50

— Lezioni sul gusto, di M. PILO, di pag. XII-255 . . . 2 50

— Lezioni sull'arte, di M. PILO, di pag. XV-286 . . . 2 50

Estimo rurale ad uso delle Scuole e dei Periti, di P. FICAI, di pag. XI-292. con 6 incisioni . . . . . 3 —

Estimo dei terreni. Garanzia dei prestiti ipotecari e della equa ripartizione dei terreni, di P. FILIPPINI, di pag. XVI-328, con 3 incis. . . . . 3 —

Etica (Elementi di). di G. VIDARI, 2ª ediz. riveduta ed ampliata, di pag. XVI-356 . . . . 3 —

Etnografia, di B. MALFATTI, 2ª ediz. rifusa, pag. VI-200 1 50

Euclide (L') emendato, del P. G. SACCHERI, traduzione e note di G. BOCCARDINI, di pag. XXIV-126, con 55 incis. 1 50

Europa — *vedi* Storia di

Evoluzione (Storia dell'), di C. FENIZIA, con breve saggio, di Bibliografia evoluzionistica, di pag. XIV-389 . . 3 —

Ex libris (3500) italiani, illustrati con 755 figure e da oltre 2000 motti, sentenze e divise che si leggono sugli stemmi e negli ex libris, di J. GELLI. p. XII-535, 139 tav. 9 —

Fabbricati civili di abitazione, di C. LEVI, 3ª ed.

L. C.

rifatta, con 200 incis., e i Capitolati d'oneri approvati dalle principali città d'Italia, di pag. XII-416 . . . 4 50
— *vedi* Abitazioni - Casette popolari.

Fabbricati rurali (Costr. ed economia dei), di V. NICCOLI, 3ª ed. riveduta, di pag. XVI-335, con 159 fig. . . 3 50

Fabbro — *vedi* Aritmetica dell'operaio - Fonditore - Meccanico - Operaio - Saldature - Tornitore.

Fabbro-ferraio (Manuale pratico del), di G. BELLUOMINI. Nozioni di Aritmetica, Geometria e Geom. pratica, Misura delle superfici, Acciaiaz. del ferro, Fucinatura dell'acciaio, Bollitura e saldatura, Cementazione, Tempera, Pulitura dei metalli, Fabbricazione delle lime. 2ª ediz., di pag. VIII-242, con 224 incis. 2 50

Falconiere (Il) moderno. Descrizione dei falchi, cattura, educazione, volo e caccia alla selvaggina con gli uccelli di rapina di G. E. CHIORINO, di p. XV-247 con 15 tav. a colori e 80 illustrazioni nel testo . . . 6 —

Falegname ed ebanista. Manuale sopra la natura dei legnami ed esotici, la maniera di conservarli, prepararli, colorirli e verniciarli, corred. del modo di farne la cubatura e delle nozioni di geometria pratica, per cura di G. BELLUOMINI, 4ª ediz. diligentemente riveduta e ampliata, di pag. XII-218, con 104 incisioni . . . . . 2 —
— *vedi* Legnami.

Fallimenti — *vedi* Curatore di

Farfalle — *vedi* Lepidotteri.

Farmacista (Manuale del), di P. E. ALESSANDRI, 3ª ed. aumentata e corredata di tutti i nuovi medicamenti in uso nella terapeutica, loro proprietà, caratteri, alterazioni, usi, dosi, ecc., di pag. XX-784 con 154 tav. e 85 inc. 6 50

Farmacoterapia e formulario, di P. PICCININI, pag. VIII-382 . . . . 3 50

Fecola (La), sua fabbricaz. e sua trasformaz. in Destrina Glucosio, Sagou e Tapioca artificiali, Amido di Mais, di Riso e di Grano. *Appendice:* Sulla coltura del Lupino, di N. ADUCCI, di p. XVI-285, con 41 inc. nel testo . 3 50

Ferrovie — *vedi* Automobili - Macchinista - Strade ferrate - Trazione a vapore - Trasporti e tariffe.

Figure grammaticali a complemento della grammatica greca, latina, italiana, G. SALVAGNI, di pag. VII-308 . . . . 3 —

Filatelia — *vedi* Dizionario filatelico.

Filatura (La) del cotone. Manuale teorico-pratico di G. BELTRAMI, di pag. XV-558, con 196 inc. e 24 tab. . 6 50

Filatura e torcitura della seta, di A. PROVASI, di pag. VII-281, con 75 incis. 3 50

Filologia classica, greca e latina, di V. INAMA, di pag. XII-195 . . . . 1 50

Filonauta. Quadro generale di navigazione da diporto e consigli ai principianti, con un Vocabolario tecnico, di G. OLIVARI, di pag. XVI-286 . . . . 2 50

Filosofia — *vedi* Dizionario di scienze filosofiche - Estetica - Etica - Evoluzione - Logica - Psicologia.

	L.	C.
Filosofia del diritto, di A. GROPPALI, pag. XI-378 .	3	—
Filosofia morale, di L. FRISO, 2ª ed., di pag. XVI-350	3	—
Fillossera e le principali malattie crittogamiche della vite con speciale riguardo ai mezzi di difesa, di V. PEGLION, di pag. VIII-302, con 39 inc.	3	—
Finanze (Scienza delle), T. CARNEVALI, (esaurito).		
— *vedi* Matematica attuariale.		
Fiori — *vedi* Floricoltura - Garofano - Orchidee - Orticoltura - Piante e fiori - Rose.		
Fiori artificiali, Manuale del fiorista, di O. BALLERINI, di pag. XVI-278, con 144 inc. e 1 tav. a 36 colori . .	3	50
— *vedi anche* Pomologia artificiale.		
Fisica, di O. MURANI, 8ª ediz. accresciuta e riveduta dall'autore di p. XVI-621, con 367 incisioni	3	50
Fisica cristallografica. Le proprietà fisiche dei cristalli, di W. VOIGT, trad. di A. SELLA, di pag. VIII-392	3	—
— *vedi* Cristallografia.		
Fisiologia, di FOSTER, traduz. di G. ALBINI, 4ª ediz., di pag. VII-223, con 35 inc. e 2 tavole	1	50
Fisiologia vegetale, di L. MONTEMARTINI, pag. XVI-230, con 68 inc.	1	50
Fisiologia comparata — *vedi* Anatomia.		
Fisionomia e mimica. Note curiose, ricerche storiche e scientifiche, caratteri dai segni della fisionomia e dei sentimenti della mimica, di L. G. CERCHIARI, di di pag. XII-335 con 77 inc. e XXXIII tavole	3	50
Floricoltura (Manuale di), di C. M. Fratelli RODA, 4ª ed. rived. ed ampliata da G. RODA, di pag. VIII-262 .	2	50
Flotte moderne (Le) 1896-1900, di E. BUCCI DI SANTAFIORA, a complemento del Manuale del Marino, di C. DE AMEZAGA, di pag. IV-204	5	—
Fognatura cittadina, di D. SPATARO, pag. X-684, con 220 figure e 1 tavola in litografia	7	—
Fognatura domestica, di A. CERUTTI, di pag. VIII-421, con 200 incis.	4	—
Fonditore in tutti i metalli (Manuale del), di G. BELLUOMINI, 3ª ediz., di pag. VIII-178, con 45 inc. . .	2	—
Fonologia italiana, di L. STOPPATO, pag. VIII-102 .	1	50
Fonologia latina, di S. CONSOLI, di pag. 208 . .	1	50
Foot-Ball — *vedi* Giuoco del pallone - Lawn-tennis.		
Foreste — *vedi* Consorzi - Selvicoltura.		
Formaggio — *vedi* Caseificio - Latte.		
Formole e tavole per il calcolo delle risvolte ad arco circolare, ad uso degli ingegneri, di F. BORLETTI, di pag. XII-69, leg.	2	50
Formulario scolastico di matemat. elem. aritmetica, algebra, geometria, trigonom.) M. A. ROSSOTTI, 2ª ediz., di pag. XVI-192	1	50
Fosfati, perfosfati e concimi fosfatici. Fabbricazione ed analisi, di A. MINOZZI, di pag. XII-301 con 48 incis.	3	50

L. C.

Fotocalchi — *vedi* Arti grafiche - Chimica fotografica - Fotografia industriale - Processi fotomeccanici.

Fotocromatografia (La), di L. SASSI, di pag. XXI-138, con 19 inc. . . . . 2 —

Fotografia (I primi passi in), di L. SASSI, di pag XVI-183 con 21 inc. e 13 tavole . . . . 2 —

Fotografia industriale (La), fotocalchi economici per la riproduzione di disegni, piani, ecc. di L. GIOPPI, di pag. VIII-208, con 12 inc. e 5 tav. 2 50

Fotografia ortocromatica, di C. BONACINI, di pag. XVI-277, con inc. e 5 tavole 3 50

Fotografia pei dilettanti. (Come dipinge il sole), di G. MUFFONE, 6ª ediz. riveduta ed ampliata, di pagine XVI-428, con 290 incisioni e tavole 4 50

Fotografia senza obiettivo, di L. SASSI, di pagine XVI-135, con 127 incis. e 12 tavole fuori testo . . 2 50

Fotografia turistica, di T. ZANGHIERI, di pag. XVI-279, con 84 incis. e 18 tavole 3 50

Fotogrammetria, Fototopografia e applicazione della fotogrammetria all'idrografia, di P. PAGANINI, di pagine XVI-288, con 200 figure e 4 tavole . . . 3 50

Fotolitografia — *vedi* Arti grafiche - Processi fotomecc.

Fotosmaltografia (La), applicata alla decorazione industriale delle ceramiche e dei vetri, di A. MONTAGNA, di pag. VIII-200, con 16 inc. nel testo . . . . . . 2 —

Fototerapia e radioterapia — *vedi* Elettricità medica - Luce e salute - Radioattività - Röntgen (Raggi).

Fototipografia — *vedi* Arti grafiche - Processi fotomecc.

Fragole — *vedi* Frutta minori.

Francia — *vedi* Storia della Francia.

Fraseologia francese-italiana, di E. BAROSCHI SORESINI, di pag. VIII-262 . . . . 2 50

Fraseologia straniera — *vedi* Conversazione - Dottrina popol.

Frenastenia — *vedi* Ortofrenia.

Frodi nei misuratori elettrici — *vedi* Misuratori.

Frumento (Il) (come si coltiva o si dovrebbe coltivare in Italia), di E. AZIMONTI, 2ª ediz. di pag. XVI-276 . 2 50

Frutta minori. Fragole, poponi, ribes, uva spina e lamponi, di A. PUCCI, di pag. VIII-193, con 96 inc. . . 2 50

Frutta fermentate — *vedi* Distillazione.

Frutticoltura, di D. TAMARO, 5ª ediz. riveduta ed ampliata, di pag. XX-232, con 113 incisioni e tavole . . . 2 50

Frutti artificiali — *vedi* Pomologia artificiale.

Fulmini e parafulmini, di CANESTRINI, di pag. VIII-166, con 6 inc. . . . . 2 —

Funghi mangerecci e funghi velenosi, di F. CAVARA, di pag. XVI-192, con 43 tavole e 11 incis. . . 4 50

Funzioni analitiche (Teoria delle), di G. VIVANTI, di pag. VIII-432 . . . . 3 —

Funzioni ellittiche, di E. PASCAL, di pag. 240 . . 1 50

Funzioni poliedriche e modulari, (Elementi della teoria delle), di G. VIVANTI, di pag. VIII-437 . . 3 —

L. C.

Fuochista — *vedi* Chauffeur - Macchinista e Fuochista.

Fuochi artificiali — *vedi* Esplodenti - Pirotecnia.

Furetto (Il). Allevamento razionale. Ammaestramento, Utilizzazione per la caccia, Malattie, di G. LICCIARDELLI, di pag. XII-172, con 39 inc. . . . . 2 —

Gallinacei — *vedi* Animali da cortile - Colombi - Pollicolt.

Galvanizzazione, pulitura e verniciatura dei metalli e galvanoplastica in generale. Manuale pratico per l'industriale e l'operaio, riguardante la nichelatura, ramatura, doratura, argentatura, stagnatura, ecc., in tutte le applicazioni pratiche, di F. WERTH, 2ª ediz., rifatta, di pagine XXI-535, con 226 inc. 6 —

Galvanoplastica (La) **del rame, argento, oro,** di F. WERTH (in lavoro).

Galvanoplastica ed altre applicazioni dell'elettrolisi. Galvanostegia, Elettrometallurgia, Affinatura dei metalli. Preparazione dell'alluminio. Sbiancamento della carta e delle stoffe. Concia delle pelli, ecc. di R. FERRINI, 3ª ediz. completamente rifatta, pag. XII-417, con 45 incis. . 4 —

Galvanostegia, di I. GHERSI. Nichelat., argentat., doratura, ramatura, ecc.. p. XII-324 con 4 inc., L. 3,50 (esaurito).

Garofano (Il), (Dianthus) nelle sue varietà, coltura e propagazione, di G. GIRARDI, con appendice di A. NONIN, di pag. VI-179, con 98 inc. e 2 tavole colorate . . . 2 50

Gastronomo (Il) **moderno,** di E. BORGARELLO. Vademecum ad uso degli albergatori, cuochi, segretari e personale d'albergo corredato da 200 Menus originali e moderni, e da un dizionario di cucina di 4000 termini più in uso nel gergo di cucina francese, di pag. VI-411 3 50

Gatti — *vedi* Cani e gatti.

Gaz illuminante (Industria del), di V. CALZAVARA, di pagine XXXII-672, con 375 inc. e 216 tabelle 7 50
— *vedi* Incandescenza a gas.

Gaz povero, ad esplosione, ecc. — *vedi* Motori.

Gelsicoltura, di D. TAMARO, 2ª ed. p. XXIX-245, 80 inc. 2 50

Geodesia — *vedi* Catasto - Celerimensura - Compensazione errori - Disegno topograf. - Estimo - Telemetria - Triangolaz.

Geografia, di G. GROVE, traduzione di G. GALLETTI, 2ª ediz. riveduta, di pag. XII-160, con 26 inc. . . . 1 50

Geografia classica, di H. TOZER, traduzione e note di I. GENTILE, 5ª ediz., di pag. IV-168 . . . . . . 1 50

Geografia commerciale economica universale, di P. LANZONI, 3ª edizione riveduta, pag. VII-400 3 —

Geografia fisica, di A. GEIKIE, trad. di A. STOPPANI, 3ª ediz., pag. IV-132, con 20 inc. 1 50

Geografia matematica — *vedi* Sfere cosmografiche.

Geologia, di A. GEIKIE, traduz. di A. STOPPANI, 4ª ediz. riveduta da G. MERCALLI, pag. XII-176, con 47 inc. . . 1 50

Geologo (Il) **in campagna e nel laboratorio,** di L. SEGUENZA, di pag. XV-305, con inc. . . . . . 3 —

Geometria analitica del piano e dello spazio, di L. BERZOLARI (in lavoro).

L. C.

Geometria descrittiva, di F. ASCHIERI, di pag. VI-222, con 180 inc, 2ª ediz. (esaurito).

Geometria elementare (Complementi di), di C. ALASIA, di pag. XV-244 con 117 figure 1 50

Geometria e trigonometria della sfera, di C. ALASIA, di pag. VIII-208, con 34 inc. 1 50

Geometria metrica e trigonometria, di S. PINCHERLE, 6ª ediz., di pag. IV-158, con 47 inc. . . . 1 50

— *vedi* Trigonometria.

Geometria pratica, di G. EREDE, 4ª ediz. riveduta ed aumentata, di pag. XVI-258, con 134 inc. . . . 2 —

Geometria projettiva del piano e della stella, di F. ASCHIERI, 2ª ediz., pag. VI-228, con 86 inc. 1 50

Geometria projettiva dello spazio, di F. ASCHIERI, 2ª ediz. rifatta, di pag. VI-264, con 16 inc. . . 1 50

Geometria pura elementare, di S. PINCHERLE, 6ª ediz. con l'aggiunta delle figure sferiche, di pagine VIII-176, con 121 inc. 1 50

Geometria elementare (Esercizi sulla), di S. PINCHERLE, di pag. VIII-130, con 50 inc. 1 50

Geometria elementare (Problemi di), di I. GHERSI, (Metodi facili per risolverli), con circa 200 problemi risolti, e 119 inc., di pag. XII-160 . . . . 1 50

Geometria dell'Operaio — *vedi* Aritmetica.

Ghiaccio — *vedi* Industria frigorifera.

Giardiniere (Il libro del) di A. PUCCI, 2 volumi.

I. Il Giardino e la cultura dei fiori, di pag. XII-325 con 141 incisioni 3 50

II. La Coltivazione delle piante ornamentali da giardino, con circa 150 incisioni 3 50

Giardino (Il) infantile, di P. CONTI, p. IV-213, 27 tav. 3 —

Ginnastica (Storia della), di F. VALLETTI, pag. VIII-184 1 50

Ginnastica femminile, di F. VALLETTI, p. VI-112, 67 ill. 2 —

Ginnastica maschile (Manuale di), per cura di J. GELLI, pag. VIII-108, con 216 inc. (esaurito, la 2ª edizione è in preparazione).

— *vedi anche* Acrobatica - Giuochi ginnastici.

Gioielleria, oreficeria, oro, argento e platino — *vedi* Orefice.

— *vedi anche* Leghe metall. - Metallurgia dell'oro - Metalli preziosi - Saggiatore - Tavole alligazione.

Giuochi — *vedi* Biliardo - Lawn-Tennis - Scacchi.

Giuochi ginnastici per la gioventù delle Scuole e del popolo, di F. GABRIELLI, pag. XX-218, con 24 tav. 2 50

Giuoco (Il) del pallone e gli altri affini. Giuoco del calcio (Foot-Ball), della palla a corda (Lawn-Tennis), della palla al muro (Pelota), della palla a maglio e dello sfratto, di G. FRANCESCHI, di pag. VIII-214, con 34 inc. . 2 50

Giurato (Manuale per il), di A. SETTI, 2ª ediz. rifatta, di pag. XIV-246 . . . . 2 50

Giurisprudenza — *vedi* Avarie - Camera di consiglio - Codici - Conciliatore - Curatore fallimenti - Digesto - Diritto - Economia - Finanze - Enciclopedia amministrativa - Giurato - Giustizia - Leggi - Legislazione - Mandato commerciale - Notaio - Ragioneria - Socialismo - Strade ferrate - Testamenti.

L. C.

Giustizia amministrativa. Principî fondamentali. Competenze dei Tribunali ordinari, della IV Sezione del Consiglio di Stato e delle Giunte provinc. aminist. e relativa procedura, di C. VITTA, di pag. XII-427 4 —
Glottologia, di G. DE GREGORIO, pag. XXXII-318 . . 3 —
Glucosio — *vedi* Fecola - Zucchero.
Gnomonica ossia **l'arte di costruire orologi solari,** lezioni di B. M. LA LETA, p. VIII-160, con 19 fig. 2 —
Gobelins (*vedi* Arazzo).
Gomma elastica — *vedi* Caoutchouc - Imitazioni.
Grafologia, di C. LOMBROSO, pag. V-245 e 470 facsimili 3 50
Grammatica albanese con le poesie rare di Variboda, di V. LIBRANDI, pag. XVI-200 . . . 3 —
Grammatica araba — *vedi* Arabo parlato.
Grammatica araldica — *vedi* Araldica - Vocabol. araldico.
Grammatica ed esercizi pratici della lingua danese-norvegiana colle principali espressioni tecnico-nautiche, di G. FRISONI, pag. XX-488 . . 4 50
Grammatica ed esercizi pratici della lingua ebraica, di I. LEVI fu ISACCO, pag. 192 . . 1 50
Grammatica francese, di G. PRAT, 2ª ed. p. XII-299 1 50
Grammatica e dizionario della lingua del Galla (oromonica), di E. VITERBO; Vol. I. Galla-Italiano, p. VIII-152 . . . . 2 50
Vol. II. Italiano-Galla, pag. LXIV-106 . . . . . 2 50
Grammatica gotica — *vedi* Lingua gotica.
Grammatica greca. (Nozioni elementari di lingua greca), di V. INAMA, 2ª ediz., pag. XIV-208 . . . . 1 50
Grammatica della lingua greca moderna, di R. LOVERA, (2ª ediz., in lavoro).
— *vedi anche* Dizionario.
Grammatica inglese, di L. PAVIA, 2ª ediz., p. XII-262 1 50
Grammatica italiana, di T. CONCARI, 2ª ed. (esaurito).
— *vedi* Dialetti italici - Figure grammaticali - Grammatica storica.
Grammatica latina, L. VALMAGGI, 2ª ed., pag. VIII-256 1 50
Grammatica magiara, con esercizi e vocabolarietto, di A. ALY BELFÀDEL, di pag. XIX-332 . . . 3 —
Grammatica Norvegiana — *vedi* Gramm. Danese.
Grammatica della lingua olandese, di M. MORGANA, pag. VIII-224 . . . . 3 —
Grammatica ed esercizi pratici della lingua portoghese-brasiliana, di G. FRISONI, di pag. XII-267 . . . . 3 —
Grammatica e vocabolario della lingua rumena, di R. LOVERA, con l'aggiunta di un vocabolario delle voci più usate, 2ª ed. rived. e corretta, p. X-183 1 50
— *vedi* Letteratura rumena.
Grammatica russa, di VOINOVICH, di pag. X-272 . 3 —
— *vedi* Vocabolario russo.

L. C.

Grammatica sanscrita — *vedi* Sanscrito.

Grammatica della lingua croata-serbo, di G. ANDROVIC, di pag. XIV-299 . . . . 3 —

Grammatica della lingua slovena. Esercizi e vocabolario di B. GUYON, di pag. XIV-314 . . . . . 3 —

Grammatica spagnuola, L. PAVIA, 2ª ed.. p. XII-194 1 50

Grammatica della lingua svedese, di E. PAROLI, di pag. XV-293 . . . . 3 —

Grammatica storica della lingua e dei dialetti italiani, di F. D'OVIDIO e G. MEYER-LÜBKE. Trad. sulla 2ª ed. tedesca di E. POLCARI, di pag. XII-301 . . 3 —

Grammatica tedesca, di L. PAVIA, 2ª ed. p. XVIII-272 1 50

Grammatica del Tigrè — *vedi* Tigrè italiano.

Grammatica turca osmanli, con paradigmi, crestomazia e glossario di L. BONELLI, p. VIII-200 e 5 tavole 3 —

Grandine — *vedi* Assicurazioni.

Granturco — *vedi* Mais - Industria dei molini.

Gravitazione. Spiegazione elementare delle principali perturbazioni nel sistema solare, di Sir G. B. AIRY, traduzione di F. PORRO, con 50 inc., pag. XXII-176 . . 1 50

Greco moderno — *vedi* Crestomazia - Grammatica - Dizionario.

Grecia antica — *vedi* Archeologia (Arte greca) - Atene - Mitologia greca - Monete greche - Storia antica.

Gruppi continui di trasformazioni (Parte generale della teoria), di E. PASCAL, di pag. XI-378 . . 3 —

Guida numismatica universale, cont. 6278 indirizzi e cenni storico-statistici di collez. pubbliche e private, di numismatici, di società e riviste numism., di incisioni, di monete e medaglie e di negoz. di monete e libri di numismatica, di F. GNECCHI, 4ª ediz., di p. XV-612 8 —

Guttaperca — *vedi* Caoutchouc - Imitazioni.

Humus (L'), **la fertilità e l'igiene dei terreni culturali,** di A. CASALI, pag. XVI-210 2

Idraulica, di T. PERDONI (È in lavoro la 2ª ediz. rifatta da E. ZENI).

— *vedi* Consorzi di difesa del suolo.

Idrografia — *vedi* Fotogrammetria.

Idroterapia, di G. GIBELLI, pag. IV-238, con 30 inc. . 2 —

— *vedi anche* Acque minerali e termali del Regno d'Italia.

Igiene d. alimentazione — *v.* Bromatologia - Chimica applicata all'.

Igiene della bocca e dei denti, nozioni elementari di Odontologia, di L. COULLIAUX, p. XVI-330 e 23 inc. 2 50

Igiene del lavoro — *vedi* Malattie (Le) dei lavoratori.

Igiene del lavoro, di TRAMBUSTI A. e SANARELLI G., di pag. VIII-262, con 70 inc. 2 50

Igiene della mente e dello studio, di G. ANTONELLI, di pag. XXIII-410 . . . . 3 50

Igiene della pelle, di A. BELLINI, di p. XVI-240, 7 inc. 2 —

Igiene privata e medicina popolare ad uso delle famiglie, di C. BOCK, 2ª ed. ital. di G. GALLI, di p. XVI-272 2 50

L. C.

Igiene rurale, di A. CARRAROLI, di pag. x-470 . . 3 —
Igiene scolastica, di A. REPOSSI, 2ª ediz., p. IV-246 2 —
Igiene del sonno, di G. ANTONELLI, p. VI-224 con 1 tav. 2 50
Igiene veterinaria, di U. BARPI, di pag. VIII-228 . 2 —
Igiene della vista sotto il rispetto scolastico, di A. LOMONACO, di pag. XII-272 . . . . 2 50
Igiene della vita pubblica e privata, G. FARALLI, di pag. XII-250 . . . . 2 50
Igienista, (Man. pratico dell') per uso degli Ufficiali sanitari, degli allievi dei corsi complementari d'igiene e degli studenti di medicina, farmacia e veter., dei Dott. C. TONZIG e G. Q. RUATA con prefazione del Prof. A. SERAFINI, di pag. XII-374, 243 inc. . . . . , . 5 —
Igroscopi, igrometri, umidità atmosferica, di P. CANTONI, pag. XII-142, con 24 inc. e 7 tabelle . . 1 50
Illuminazione — *vedi* Acetilene - Gas illum. - Incandescenza.
Illuminazione elettrica (Impianti di), Manuale pratico di E. PIAZZOLI, 5ª ediz. (esaurito, in ristampa).
Imbalsamatore — *vedi* Naturalista preparatore - Naturalista viaggiatore - Zoologia.
Imbianchimento — *vedi* Industria tintoria - Ricettario industr.
Imenotteri, Neurotteri, Pseudoneurotteri, Ortotteri e Rincoti italiani, di E. GRIFFINI (Entomologia IV), di pag. XVI-687, con 243 inc. . . . 4 50
Imitazione di Cristo (Della), Libri quattro di GIO. GERSENIO, volgarizzamento di CESARE GUASTI, con proemio e note di G. M. ZAMPINI, di pag. LVI-396 . . . 3 50
Imitazioni e succedanei nei grandi e piccoli prodotti industriali. Pietre e materiali da costruz. Amianto, Cuoio, Seta, Paste da carta, Gomma elastica, Avorio, Corno, Ambra e Madreperla, Celluloide, ecc. di I. GHERSI, di pag. XVI-591, con 90 inc. . 6 50
Immunità e resistenza alle malattie, di A. GALLI VALERIO, di pag. VIII-218 . . . . 1 50
Impalcature — *vedi* Costruzioni.
Impiego ipodermico (L') e la dosatura dei rimedi, Man. di terapeutica di G. MALACRIDA, (esaurito).
Imposte dirette (Riscos. delle), di E. BRUNI, p. VIII-158 1 50
Incandescenza a gas, (Fabbricazione delle reticelle) di L. CASTELLANI, di pag. x-140, con 33 inc. . . 2 —
Inchiostri — *vedi* Ricettario industriale - Vernici, ecc.
Indovinelli — *vedi* Enimmistica.
Industria (L') frigorifera, di P. ULIVI. Nozioni fondamentali, macchine frigorifere, raffreddamento dell'aria, ghiaccio e cenni sulla liquefazione dell'aria e dei gas, di pag. XII-168, con 36 fig. e 16 tabelle . . . . . 2 —
Industria tartarica, di G. CIAPETTI. Materie derivanti dal vino. Fabbricaz. e raffinaz. del cremore di tartaro, del tartrato di calcio, dell'acido tartarico. Analisi d. sostanze tartariche dei derivati, di p. XV-276, con 52 inc. 3 —
Industria tintoria, di M. PRATO. — I. Imbianchi-

L. C.

mento e Tintura della Paglia; — II. Sgrassatura e imbianchimento della Lana; — III. Tintura e stampa del Cotone in indaco; — IV. Tintura e stampa del Cotone in colori azoici, di pag. XXI-292, con 7 inc. . . . 3 —

Industrie (Piccole). Scuole e musei industriali - Industrie agricole e rurali - Industrie manifatturiere ed artistiche, di I. GHERSI, di pag. XII-372 . . . . . . 3 50

Infanzia — *vedi* Rachitide - Malattie dell' - Giardino infantile - Nutrizione - Ortofrenia - Posologia della terapia infantile - Sordomuto.

Infermieri (Istruzioni per gli) *vedi* Assistenza.

Infezione — *vedi* Disinfezione - Medicatura antisettica.

Infortuni sul lavoro (Mezzi tecnici per prevenirli), di E. MAGRINI, di pag. XXXII-252, con 257 inc. . . . 3 —

— *vedi anche* Legge sugli infortuni.

Infortuni della montagna (Gli). Manuale pratico degli Alpinisti, delle guide e dei portatori, di O. BERNHARD, trad. di R. CURTI, di p. XVIII-60, 65 tav. e 175 fig. . 3 50

Ingegnere agronomo — *vedi* Agricoltore (Pront. dell') - Agronom.

Ingegnere civile. Manuale dell'ingegnere civile e industriale, di G. COLOMBO, 24ª ed. e aumentata (64° al 66° migliaio), con 231 fig. e una tav., di p. XII-458 . . . 5 50

Ingegnere costruttore meccanico (Vademecum per l'), di C. MALAVASI, di p. XVIII-555, con 1131 figure e disegni costruttivi e 266 tabelle 6 50

Ingegnere elettricista, di A. MARRO, di p. XV-689 192 inc. e 115 tabelle 7 50

Ingegnere navale, di A. CIGNONI, di pag. XXXII-292, con 36 figure 5 50

Ingegnere rurale — *vedi* (Prontuario dell') - Agricoltore.

Ingegneria legale — *vedi* Codice dell'ingegnere.

Inghilterra — *vedi* Storia d'Inghilterra.

Insegnamento (L') **dell'italiano** nelle Scuole secondarie, di C. TRABALZA, di pag. XVI-254 . . . . . 1 50

Insegnamento della Letteratura — *vedi* Letteratura.

Insetti nocivi, di F. FRANCESCHINI, p. VIII-264, 96 inc. 2 —

Insetti utili, F. FRANCESCHINI, p. XII-160, 42 inc., 1 tav. 2 —

Interesse e sconto, E. GAGLIARDI, 2ª ediz., p. VIII-198 2 —

Inumazioni — *vedi* Morte vera.

Ipnotismo — *vedi* Magnetismo - Occultismo - Spiritismo - Telepatia.

Ipoteche (Man. per le), di A. RABBENO, di p. XVI-247 1 50

Islamismo (L'), di I. PIZZI, di pag. VIII-494 . . . 3 —

Ittiologia italiana, di A. GRIFFINI, con 244 inc. Descriz. dei pesci di mare e d'acqua dolce, di p. XVIII-469 4 50

— *vedi anche* Pisciscoltura - Ostricoltura.

Lacche — *vedi* Vernici, ecc.

Lanterna magica — *vedi* Cinematografo.

Laringologia — *vedi* Malattie dell'orecchio, del naso e della gola.

Laterizi (I), di G. REVERE, di p. XII-298, con 134 incis. 3 50

Latte (La produzione del) **e le latterie sociali cooperative,** di E. REGGIANI, p. XII-444, con 96 inc. 4 —

L. C.

Legislazione sanitaria italiana (La nuova), di E. Noseda, di pag. VIII-570 . . . . 5 —

Legnami indigeni ed esotici nei loro usi e provenienze, di O. Fogli. Guida dei produttori, carpentieri, falegnami, ebanisti e di tutti i consumatori di legname di pag. VIII-197, con 37 inc. 2 50

Legnami — *vedi* Cubatura dei legnami - Falegname.

Legno artificiale — *vedi* Imitazioni.

Legno (Lavoraz. dei prodotti di distillaz. del) — *vedi* Distillaz.

Lepidotteri italiani, di A. Griffini (Entomol. II), pag. XIII-248, con 149 inc. 1 50

Letteratura albanese, di A. Straticò, pag. XXIV-280. 3 —

Letteratura americana, di G. Strafforello, di pagine 158 . . . . 1 50

Letteratura araba, di I. Pizzi, di pag. XII-388 . . 3 —

— *vedi anche* Islamismo.

Letteratura assira, di B. Teloni, p. XV-266 e 3 tav. 3 —

Letteratura catalana, di A. Restori (In lavoro).

Letteratura danese — *vedi* Letteratura norvegiana.

Letteratura drammatica, di C. Levi, pag. XII-339 3 —

Letteratura ebraica, di A. Revel, 2 vol. pag. 364 3 —

Letteratura egiziana, di L. Brigiuti. (In lavoro).

Letteratura francese, di E. Marcillac, traduz di A. Paganini, 3ª ediz., di pag. VIII-198 . . . . . . 1 50

Letteratura greca, di V. Inama, 15ª ediz. riveduta (dal 51° al 61° migliaio), di pag. VIII-236 e una tavola . 1 50

Letteratura indiana, di A. De-Gubernatis, p. VIII-159 1 50

Letteratura inglese, di E. Solazzi, 2ª ediz., L. 1 50 (esaurito).

Letteratura italiana, di C. Fenini, dalle origini al 1748, 6ª ediz. rifatta da V. Ferrari, di pag. XII-268 . . 1 50

Letteratura italiana moderna (1748-1870). Aggiunti 2 quadri sinottici della letteratura contemporanea (1870-1901) di V. Ferrari, di pag. 290, L. 1 50 (esaurito).

Letteratura italiana moderna e contemporanea 1748-1903, di V. Ferrari, di pag. VIII-429 . 3 —

Letteratura italiana (Insegnamento pratico della) di A. De Guarinoni, ad uso delle Scuole medie e degli studiosi di lingua italiana, di pag. XIX-386 . 3 —

Letteratura militare (Nozioni di) compilate secondo i programmi del Ministero della Guerra, da E. Maranesi, di pag. VIII-224 . . . . 1 50

Letteratura latina — *vedi* Letteratura romana.

Letteratura norvegiana, di S. Consoli, p. XVI-272 1 50

Letteratura persiana, di I. Pizzi, di pag. X-208 . 1 50

Letteratura provenzale, di E. Portal. *I moderni trovatori.* Biografie provenzali, di pag. XVI-221 . . . 1 50

Letteratura romana, di F. Ramorino, 7ª ediz. corretta (dal 28° al 32° migliaio), di pag. VIII-349 . . . 1 50

Letteratura rumena, di R. Lovera, con breve crestomazia e dizionarietto esplicativo, di pag. X-199 . 1 50

L. C.

Liuto — *vedi* Chitarra - Mandolinista - Strumenti ad arco - Violino - Violoncello.

Locomobili (Manuale pei conduttori di), con appendice sulle trebbiatrici, di L. CEI, 2ª ediz., di pag. XII-314, con 147 incis. e 32 tabelle 2 50

— *vedi* Automobili - Caldaie - Macchinista - Trazione a vapore.

Logaritmi (Tavole di), con 5 decimali, di O. MÜLLER, 9ª ediz. aumentata dalle tavole dei logaritmi d'addizione e sottrazione per cura di M. RAINA, di pag. XXXVI-191 . 1 50

Logica, di W. STANLEY JEVONS, traduz. di C. CANTONI. 5ª ediz., di pag. VIII-156, con 15 incis. 1 50

Logica matematica, di C. BURALI-FORTI, p. VI-158 1 50

Logismografia, di C. CHIESA, 3ª ediz. (esaurito).

Logogrifi — *vedi* Enimmistica.

Lotta — *vedi* Pugilato.

Luce e colori, di G. BELLOTTI, pag. X-157, con 24 inc. 1 50

Luce e suono, di E. JONES, traduzione di U. FORNARI, di pag. VIII-336, con 121 inc. . . . . 3 —

Luce e salute. Fototerapia e radioterapia, di A. BELLINI, di pag. XII-362, con 65 figure . . . 3 50

Lupino — *vedi* Fecola.

Lupus — *vedi* Luce e salute.

Macchine (Atlante di) **e di Caldaie,** con testo e note di tecnologia, di S. DINARO, di pag. XV-80, con 112 tavole e 170 figure in iscala ridotta . . . . 3 —

Macchine (Il Montatore di), di S. DINARO. Seconda edizione intieramente rifatta ed ampliata, p. XVI-502, 62 inc. 4 —

Macchine agricole — *vedi* Meccanica agraria.

Macchine per cucire e ricamare, di A. GALASSINI, di pag. VII-230, con 100 inc. 2 50

Macchine a vapore (Manuale del costruttore di), di H. HAEDER, 2ª ediz. italiana di E. WEBBER (In lavoro).

Macchinista e fuochista, di G. GAUTERO e L. LORIA 11ª ediz., complet. rifatta dall'Ing. C. MALAVASI, con una append. sulle Locomobili e le Locomotive e col testo governativo del Regolamento sulle caldaie a papore e norme per gli esami dei macchinisti e fochisti, di pagine XVI-271, con 105 incisioni nel testo 2 50

Macchinista navale, per uso dei macchinisti della R. Marina, dei Macchinisti delle Compagnie di Navigazione, dei Periti e Costrutt. navali meccanici, Capitecnici, Capi-Offic., Capi-disegn., ecc. di E. GIORLI, di pag. XV-879, con 960 formole, 630 fig. e molteplici problemi risolti 7 50

Macinazione — *vedi* Industrie dei molini - Panificazione.

Madreperla (La) e il suo uso nell'industria e nelle arti, di E. ORILIA, di pag. VIII-258, con 40 inc. e 4 tavole 4 50

Magiaro — *vedi* Grammatica magiara - Letteratura ungherese.

Magnetismo ed elettricità. Principi e applicazioni esposti elementarmente, di F. GRASSI, 3ª ediz., di pag. XVI-508, con 280 fig. (esaurito, la 4ª ediz. è in lavoro).

Magnetismo e ipnotismo, di G. BELFIORE, 2ª ediz. rifatta, di pag. VIII-396 . . . . 3 50

Maiale (Il). Razze, metodi di riproduzione, di allevamento, ingrassamento, commercio, salumeria, patologia

L. C.

suina e terapeutica, tecnica operatoria, tossicologia, dizionario suino-tecnico, di E. MARCHI, 2ª ediz. (esaurito, è in lavoro la 3ª ediz.).

Maioliche e porcellane (L'amatore di), di L. DE MAURI, illustrato da 3000 marche e da 12 tavole a colori. Contiene: Tecnica della fabbricazione - Cenni storici ed artistici - Dizionario di termini - Prezzi correnti - Bibliografia ceramica, di pag. XII-650 . . . . . . 12 50

Mais (Il) **o granoturco.** Norme per una buona coltivazione, di E. AZIMONTI, 2ª ediz., di pag. XII-196, 61 inc. 2 50

Malaria (La) **e le risaie in Italia,** di G. ERCOLANI, di pag. VIII-203 . . . . 2 —

Malattie dell'infanzia (Terapia delle), di G. CATTANEO, di pag. XII-506 . . . . 4 —

— *vedi* Balbuzie - Nutr. del bambino - Ortofrenia - Rachitide.

Malattie infettive (Profilassi delle) **degli animali,** di U. FERRETTI, di pag XX-582 . . . . . . 4 50

Malattie (Le) **dei lavoratori e l'igiene industriale,** di G. ALLEVI, di pag. XII-421 . . . . . 3 50

Malattie della pelle (Le) di G. FRANCESCHINI, di pagine XVI-217 . . . . 2 50

Malattie mentali (Patologia speciale delle) di L. MONGERI, considerazioni medico-legali per gli studenti, medici prat. e giuristi, pag. XVI-263, con 26 tav. . . . 3 50

Malattie dell'orecchio, del naso e della gola (Oto-rino-laringoiatria), di T. MANCIOLI, p. XXIII-540, 98 inc. 5 50

Malattie dei paesi caldi, loro profilassi ed igiene con un'appendice "La vita nel Brasile" - Regolamenti di sanità pubblica contro le infezioni esotiche, di C. MUZIO, di pag. XII-562, con 154 inc. e 11 tavole . . . 7 50

Malattie crittogamiche delle piante erbacee coltivate, di R. WOLF, traduz. con note ed aggiunte di P. BACCARINI, di pag. X-268, con 50 inc. . . 2 —

Malattie della pelle — *vedi* (Igiene delle)

Malattie del sangue. Manuale d'Ematologia, di E. REBUSCHINI, di pag. VIII-432 . . . . 3 50

Malattie sessuali, di G. FRANCESCHINI, di pag. XV-216 2 50

Malattie, alterazioni e difetti del vino, di S. CETTOLINI, 2ª ediz., di pag. VIII-380, con 15 inc. . . . 3 —

Malattie dei vini (L'uva nelle). **Chiarificazione.** Per gli enotecnici e gli alunni delle Scuole sup. d'agricolt., di R. AVERNA SACCA, di pag. XII-400, con 23 incis. 3 50

Malattie della vite — *vedi* Fillossera - Malattie crittogam.

Mammiferi — *vedi* Zoologia.

Mandarini — *vedi* Agrumi.

Mandato commerciale, di E. VIDARI, di pag. VI-160 1 50

Mandolinista (Manuale del), di A. PISANI, di pag. XX-140, con 13 figure, 3 tavole e 39 esempi . . . . 2 —

Manicomio — *vedi* Assistenza pazzi - Psichiatria.

Manzoni Alessandro. Cenni biografici di L. BELTRAMI, di pag. 109, con 9 autografi e 68 inc. 1 50

Marche di fabbrica — *vedi* Amatore oggetti d'arte - Leggi sulle privative - Maioliche.

Mare (Il), di V. BELLIO, pag. IV-140, con 6 tav. lit. a col. 1 50

Marine (Le) **da guerra del mondo al 1897,** di L. D'ADDA, di pag. XVI-320, con 77 illustr. 4 50

L. C.

Marino (Manuale del) **militare e mercantile,** di De Amezaga, con 18 xilografie, 2ª ediz. . . . . . 5 —
Marmista (Man. del), A. Ricci, 2ª ediz., p. XII-154, 48 inc. 2 —
Marmo — *vedi* Imitazioni.
Massaggio, di R. Mainoni, di pag. XII-179, con 51 inc. 2 —
Mastici — *vedi* Ricettario industriale - Vernici ecc.
Matematica attuariale, Storia, Statist. delle mortalità, Matemat. delle Assicur. s. vita, U. Broggi, p. XV-347 3 50
Matematica (Complementi di) ad uso dei chimici e dei naturalisti, di G. Vivanti, di pag. X-381 . . . 3 —
Matematiche — *vedi* Algebra - Aritmetica - Astronomia - Calcolo - Celerimensura - Compensazione errori - Computisteria - Conti e calcoli fatti - Cubatura legnami ecc.
Matematiche superiori (Repertorio di), Definizioni, formole, teoremi, cenni biografici, di E. Pascal.
Vol. I. *Analisi*, pag. XVI-642 . . . . 6 —
Vol. II. *Geometria,* e indice per i 2 vol., pag. 950 . . 9 50
Materia medica moderna (Manuale di), di G. Malacrida, di pag. XI-761 . . . . 7 50
Mattoni e pietre di sabbia e calce (Arenoliti), indurimento a vapore sotto alta pressione, di E. Stoffler e M. Glasenapp. con note ed aggiunte di G. Revere, di pag. VIII-232, con 85 figure e 3 tavole . . . 3 —
— *vedi* Calcestruzzo - Calci e cementi - Imitazioni - Laterizi.
Meccanica, di R. Stawell Ball, traduz. di J. Benetti, 5ª ediz., di pag. XVI-198, con 87 inc. 1 50
Meccanica agraria, di V. Niccoli, in due volumi.
Vol. I. *Lavorazione del terreno.* — I lavori del terreno - Strumenti a mano per la lavorazione delle terre - Dell'aratro e delle arature - Strumenti per lavori di maturamento e di colturamento - Trazione funicolare e meccanica - Strumenti da tiro per i trasporti, di pag. XII-410, con 257 incis. . . . . 4 —
Vol. II. *Dal seminare al compiere la prima manipolazione dei prodotti.* — Macchine e strumenti per seminare e concimare - Per il sollevamento delle acque - Per la raccolta dei prodotti - Per la conservazione e preparazione dei foraggi - Per trebbiare - Sgranare - Pulire - Dicanapulare e per la conservazione dei prodotti agrari, di pag XII-426, con 175 incis. . . . . . 4 —
Meccanica (La) **del macchinista di bordo,** per gli ufficiali macchinisti della R. Marina, i Costruttori e i Periti meccanici, gli Allievi degli Istituti Tecnici e Nautici, ecc., di E. Giorli, con 92 figure 2 50
Meccanica industriale (Elementi di), con cenni sopra la metallurgia e la fusione ad uso delle scuole e dell'officina, di S. Dinaro, illustrato da circa 100 disegni originali (in corso di stampa).
Meccanica razionale, di R. Marcolongo, due vol.
I. Cinematica-Statica, di pag. XII-271, con 3 inc. . . . 3 —
II. Dinamica. Principi di Idromecc., pag. VI-324, 24 inc. 3 —
Meccanica (Tecnologia) — *v.* Lavoraz. dei metalli e dei legnami.
Meccanico (Il), ad uso dei capi tecnici, macchinisti, elettricisti, disegnatori, capi operai, scuole industriali, capimeccanici, ecc. di E. Giorli, 5ª ediz. con 377 incis. 4 50
— *vedi* Ingegnere costruttore meccanico.

L. C.

Meccanismi (500), riferentisi alla dinamica, idraul., idrostat., pneumat., di T. Brown, trad. F. Cerruti, 4ª ed. ital., VIII-176, 500 inc. (esaurito, la 5ª ediz. è in lavoro).
Medicamenti — *vedi* Farmacista - Farmacoter. - Impiego ipodermico - Materia med. - Medicat. antis. - Posologia - Sieroter.
Medicatura antisettica, di A. Zambler, con prefazione di E. Tricomi, di pag. XVI-124, con 6 incis. . 1 50
Medicina d'urgenza. Vademecum diagnostico e terapeutico ad uso dei medici pratici, di E. Trombetta. (in corso di stampa).
Medicina legale, di M. Carrara (In lavoro).
— *vedi* Antropol. criminale - Antropometria - Psicopatologia legale.
Medicina legale militare, E. Trombetta, p. XVI-430 4 —
Medico pratico (Il), di C. Muzio, 3ª ediz. del Nuovo memoriale pei medici pratici, di pag. XVI-492 . . . 5 —
Memoria — *vedi* Arte della memoria.
Merceologia tecnica, di P. Alessandri, due vol.
Vol. I. Materie prime (gregge e semilavorate) di uso commerciale e industriale, p. XI-530, 142 tav. e 93 inc. 6 —
Vol. II. Prodotti chimici inorganici ed organici, di uso commerc. ed industr., di pag. XI-515, 83 tavole e 16 inc. 6 —
Merceologia, ad uso delle Scuole e degli agenti di commercio, di O. Luxardo, di pag. XII-452 . . . . 4 —
— *vedi* Analisi volumetrica - Chimica applicata all'igiene.
Meridiane — *vedi* Gnomonica.
Metalli e legnami — *vedi* Lavorazione dei.
Metalli preziosi, di A. Linone. *Dell'argento*: Metallurgia - Argento puro - Leghe d'arg. - Saggi dell'arg. — *Dell'oro;* Giacimento - Affinamento - Leghe - Saggi. — *Platino:* estraz. e leghe di platino - Applicazione - Decorazione, di pag. XI-315 . . . . 3 —
Metalizzazione — *vedi* Galvanizz. - Galvanopl. - Galvanostegia.
Metallocromia. Color. e decor. chim. ed elettr. dei metalli, bronz., ossid., preserv. e pul., I. Ghersi, VIII-192 2 50
Metallurgia dell'oro, E. Cortese, p. XV-262, 35 inc. 3 —
Metallurgia — *vedi* Coltivazione delle miniere - Fonditore - Leghe metalliche - Ricettario di metallurgia - Siderurgia - Tempera e cementazione.
Meteorologia generale, di L. De Marchi, 2ª ediz. ampliata, di pag. XV-225, con 13 figure e 6 tavole . . 1 50
— *vedi anche* Climatologia - Igroscopi.
Metrica dei greci e dei romani, di L. Müller, 2ª ed. italiana confrontata colla 2ª tedesca ed annotata da G. Clerico, di pag. XVI-186. . . . . . . 1 50
Metrica italiana — *vedi* Ritmica e metrica italiana.
Metrologia Universale ed il **Codice Metrico internazionale,** coll'indice alfabet. di tutti i pesi, misure, monete ecc., di A. Tacchini, di pag. XX-482 . 6 50
Mezzeria (Man. prat. della) e dei vari sistemi della colonia parziaria in Italia di A. Rabbeno, di pag VIII-196 1 50
Micologia — *vedi* Funghi - Malattie crittog. - Tartufi e funghi.
Microbiologia. Perchè e come dobbiamo difenderci dai microbi. Malattie infettive. Disinfezioni, Profilassi, di L. Pizzini, di pag. VIII-142 . . . . 2 —
Microscopia — *vedi* Anatomia microscopica - Animali parassiti - Bacologia - Batteriologia - Chimica clinica - Protistologia - Tecnica protistologica.

L. C.

Microscopio (Il), Guida elem. alle osservaz. di microscopia, di C. ACQUA, 2ª ediz. aumentata, di pag. XVI-230 2 —
Mimica — *vedi* Fisionomia.
Mineralogia descrittiva, di L. BOMBICCI, 2ª ediz., di pag. IV-300, con 110 inc. . . . . 3 —
Mineralogia generale, di L. BOMBICCI, 3ª ediz. per cura di P. VINASSA de REGNY, con 193 figure e 2 tavole a colori, di pag. XVI-220 . . . . 1 50
Miniere (Coltiv. delle), di S. BERTOGLIO, 2ª ediz. rifatta del Man. " *Arte Min.* ", di V. ZOPPETTI, di p. VIII-284 . 2 50
Miniere di zolfo — *vedi* Zolfo.
Misuratori elettrici (Le frodi nei), di M. LANFRANCO, di pag. XI-277, con 27 incisioni e 39 tavole 4 50
Misurazione delle botti — *vedi* Enologia.
Misure — *vedi* Avarie e sinistri marittimi - Codice del Perito misuratore - Metrologia - Monete - Strumenti metrici.
Mitilicoltura — *vedi* Ostricoltura - Piscicoltura.
Mitologia (Dizionario di), di F. RAMORINO (In lavoro).
Mitologia classica illustrata, di F. RAMORINO, 3ª ed. corretta e accresciuta, di pag. VII-338, con 91 inc. 3 —
Mitologia greca, di A. FORESTI: I. *Divinità*, II. *Eroi* (esaurito, la 2ª ediz. è in lavoro).
Mitologie orientali, di D. BASSI:
Vol. I. *Mitologia babilonese-assira*, di pag. XVI-219 . 1 50
Mnemotecnia — *vedi* Arte della memoria
Mobili artistici — *vedi* Amatore d'oggetti d'arte.
Moda — *vedi* Abiti - Biancheria - Fiori artificiali - Sarto - Trine.
Modellatore meccanico, falegname ed ebanista, di G. MINA, (esaurito, la 2ª ediz. riveduta e corretta, vedrà la luce per cura di V. GOFFI).
Molini (L'Industria dei). Costruzioni, impianti, macinazione, di C. SIBER-MILLOT, 2ª ediz. rifatta, di pag. XVII-296, con 161 incisioni e 3 tavole . . . . 5 —
Moneta (La) **e la falsa monetazione,** di U. MANNUCCI, di pag. XI-271 . . . . 3 —
Monete greche, di S. AMBROSOLI, p. XIV-286, 200 fotoinc. 3 —
Monete papali moderne, di S. AMBROSOLI, in sussidio del CINAGLI, di pag. XII-131, 200 fotoinc. 2 50
Monete (Prontuario delle), **pesi e misure inglesi,** ragguagliate al sistema decimale, di I. GHERSI, di p. XII-196 con 47 tabelle di conti fatti e 40 facsimili 3 50
Monete romane, Manuale elementare di F. GNECCHI, con una appendice " Vade-mecum del raccoglitore in viaggio. 2ª ediz. riveduta, corretta e ampliata, di pagine XVI-418, con 25 tavole e 203 figure 5 50
Monete romane: I tipi monetari di Roma Imperiale, di F. GNECCHI, di pag. VIII-119, con 28 tavole eliograf. e 2 prospetti . . . . 5 —
— *vedi* Numismatica.
Monogrammi, di A. SEVERI, con 73 tavole divise in tre serie di due e di tre cifre 3 50
Monogrammi moderni di A. SORESINA, compilati in 32 tavole artistico-litografiche . . . . 3 —
Montatore di macchine — *vedi* Macchine.
Morfologia greca, di V. BETTEI, di pag. XX-376 . 3 —
Morfologia italiana, di E. GORRA, di pag. VI-142 . 1 50

L. C.

Morte (La) vera e la morte apparente, con appendice *"La legislazione mortuaria"*, di F. Dell'Acqua, di pag. VIII-136 . . . . 2 —

Mosti (Densità dei), dei vini e degli spiriti ed i problemi che ne dipendono, di E. De Cillis, di pag. XVI-230, con figure e 46 tavole . . . . 2 —

Motociclista, (man. del), di P. Borrino. Guida pratica pei dilettanti di Motocicletta, di pag. XI-124, con 38 inc. 2 —

— *vedi* Automobilista - Ciclista.

Motori a gas. Manuale teorico pratico dei motori a gas di carbone fossile - Acetilene - Petrolio - Alcool, con Monografie dei gazogeni per gaz d'acqua - Gaz povero - Gaz Richè, Gaz degli alti forni, Gaz Dowson, Gaz Strache - Gazogeni - Carburatori ecc., di V. Calzavara, di pag. XXXI-423, con 150 inc. 4 50

Motori ad esplosione a gas luce e gas povero. Man. pratico, di F. Laurenti, p. XII-361, 162 inc. 4 50

Muli — *vedi* Razze bovine ecc.

Municipalizzazione dei servizi pubblici. Legge e regolamento riguardanti l'assunzione diretta dei servizi munic. con note, di C. Mezzanotte, pag. XX-324 . 3 —

Musei — *vedi* Amatore oggetti d'arte e curiosità - Amatore majoliche e porcellane - Armi antiche - Pittura - Raccoglitore - Rovine (Le) del Palatino - Scoltura.

Musica. Espressione e interpretaz., G. Magrini (Approvato dal Liceo Musicale), di pag. VIII-110, con 228 incis. 2 —

Musica (Manuale di) teorico pratico per le famiglie e per le scuole ad uso degli insegnanti e degli alunni, di G. Magrini, di pag. XII-414 . . . . 4 —

— *vedi* Armonia - Arte e tecnica del canto - Ballo - Cantante - Canto - Chitarra - Contrappunto - Mandolinista - Pianista - Psicologia musicale - Semiografia musicale - Storia della - Strumentazione - Strumenti ad arco - Violoncello - Violino.

Mutuo soccorso — *vedi* Società mutuo soccorso.

Napoleone I°, di L. Cappelletti, 2ª edizione riveduta e corretta, di pag. XXXIV-272, con XXII fotoincisioni . 2 50

Naso (Malattie del) — *vedi* Oto-rino-laringojatria.

Naturalista preparatore (Il) (Imbalsamatore), di R. Gestro, 4ª ediz. riveduta, pag. XIX-204, con 51 incis. 2 50

Naturalista viaggiatore, di A. Issel e R. Gestro (Zoologia), di pag. VIII-144, con 38 inc. . . . . . . 2 —

Nautica — *vedi* Astronomia nautica - Attrezzatura navale - Avarie e sinistri marittimi - Canottaggio - Codice di marina - Costruttore navale - Disegno e costruzione navi - Doveri macchinista navale - Filonauta - Flotte moderne - Ingegnere navale - Lavori marittimi - Macchinista navale - Marine da guerra - Marino - Meccanica di bordo.

Nautica stimata o Navigazione piana, di F. Tami, di pag. XXXII-179, con 47 inc. 2 50

Neologismi buoni e cattivi, di G. Mari (In lavoro).

Neurotteri — *vedi* Imenotteri.

Nevrastenia, di L. Cappelletti, di pag. XX-490 . . 4 —

Nichelatura — *vedi* Galvanostegia.

Notaio (Manuale del), aggiunte le Tasse di registro, di bollo ed ipotecarie, norme e moduli pel Debito pubblico, di A. Garetti, 6ª ediz., riveduta ed ampliata da Biancotti, di pag. 464 . . . . 4 50

L. C.

Numeri — *vedi* Teoria dei numeri.
Numismatica. Atlante numismatico italiano. Monete moderne di S. AMBROSOLI, di pag. XVI-428, 1746 fotoinc. 8 50
Numismatica (Manuale di), di S. AMBROSOLI, 4ª ediz. riveduta, di pag. XVI-250, 250 fotoinc. e 4 tavole . . 1 50
— *vedi* Atene - Guida numismatica - Monete greche, papali, romane - Vocab. numismatico.
Nuotatore (Manuale del), di P. ABBO, p. XII-148, 97 inc. 2 50
Nutrizione del bambino. Allattamento naturale ed artificiale, di L. COLOMBO, di pag. XX-228, con 12 inc. . 2 50
Occultismo, di N. LICÒ, di pag. XVI-328, con tav. ill. . 3 —
— *vedi* Chiromanzia - Magnetismo - Spiritismo - Telepatia.
Oceanografia, di G. MAGRINI (In lavoro).
Oculistica — *vedi* Igiene della vista - Ottica.
Odontologia — *vedi* Igiene della bocca.
Oftalmojatria veterinaria, ad uso degli studenti e dei veterinari pratici, di P. NEGRI e V. RICCIARELLI, di pag. XVI-279, con 87 illustraz. e 15 tavole 3 50
Olandese (lingua) — *vedi* Dizionario - Grammatica.
Olii vegetali, animali e minerali, di G. CORINI, 2ª ediz. rifatta da G. FABBRIS, di pag. VIII-214, con 7 incis. 2 —
Olivo ed olio. Coltivazione dell'olivo, estrazione, purificazione e conservazione dell'olio, di A. ALOI, 5ª ediz. accresciuta e rinnovata, di pag. XVI-365, con 65 incis. . 3 —
Ombre — *vedi* Teoria delle ombre e del chiaroscuro.
Omero, di W. GLADSTONE, traduzione di R. PALUMBO e C. FIORILLI, di pag. XII-196 (esaurito).
Onde Hertziane — *vedi* Telegrafo senza fili.
Operaio (Manuale dell'). Raccolta di cognizioni utili ed indispensabili agli operai tornitori, fabbri, calderai, fonditori di metalli, bronzisti, aggiustatori e meccanici, di G. BELLUOMINI, 6ª ediz. di pag. XVI-272. . . . . . 2 —
Operaio elettrotecnico (Manale pratico per l'), di G. MARCHI, 2ª ediz. di pag. XX-410, con 265 incis. . . 3 —
Operazioni doganali — *vedi* Codice dogan. - Trasporti e tariffe
Opere pie — *vedi* Enciclopedia amministrativa.
Oratoria — *vedi* Arte del dire - Rettorica - Stilistica.
Orchidee, di A. PUCCI, di pag. VI-303, con 95 incis. . 3 —
Ordinamento degli Stati liberi d'Europa, di F. RACIOPPI, 2ª ediz. di pag. XII-316. . . . . . 3 —
Ordinamento degli Stati liberi fuori d'Europa, di F. RACIOPPI, di pag. VIII-376. . . . . 3 —
Ordinamento giudiziario — *vedi* Leggi sull'.
Orecchio (Malattie delle) — *vedi* Oto-rino-laringojatria.
Orefice (Manuale per l'), di E. BOSELLI. Metalli, utensili, pietre, valute e monete, tariffe doganali, marchio, dell'oreficeria; 2ª ediz. a cura di F. BOSELLI, di pag. XI-370 4 —
Oreficeria — *vedi* Leghe metall. - Metalli preziosi - Saggiatore.
Organista (Manuale dell'). I registri dell'organo con speciale riguardo al differente loro timbro di voce e relativi fenomeni acustici ad uso degli organisti ed organari, di C. LOCHER. 1ª ediz. ital., versione dell'originale tedesco di E. LOCHER e V. HAINISCH, prefazione del maestro E. BOSSI, di pag. XXIV-187. . . . . 2 50

L. C.
Organoterapia, di E. Rebuschini, pag. viii-432 . . . 3 50
Oriente antico — *vedi* Storia antica.
Orine — *vedi* Chimica clinica - Urina.
Ornatista Manuale dell'), di A. Melani. Raccolta di iniziali miniate e incise, d'inquadrature di pagina, di fregi e finalini. XXVIII tavole in colori per miniatori calligrafi, pittori, ricamatori, ecc. 2ª ediz. 4 50
Ornitologia italiana (Manuale di), di E. Arrigoni degli Oddi. Elenco descrittivo degli uccelli stazionari o di passaggio finora osservati in Italia, di pag. 907 con 36 tavole e 401 incis. da disegni originali . . . . 15 —
Oro — *vedi* Alligazione - Metalli preziosi - Metallurgia dell'oro.
Orologeria moderna, di E. Garuffa, 2ª ediz. aumentata di pag. viii-384, con 366 incis. 5 50
Orologi artistici — *vedi* Amatore di oggetti d'arte.
Orologi solari — *vedi* Gnomonica.
Orticoltura, di D. Tamaro, 3ª ediz., pag. xvi-598, 128 inc. 4 50
Ortoepia e ortografia italiana moderna, di G. Malagoli, di pag. xvi-193 . . . . 1 50
Ortofrenia (Manuale di), per l'educazione dei fanciulli frenastenici o deficienti (idioti, imbecilli, tardivi, ecc.), di P. Parise, di pag. xii-231 . . . . 2 —
Ortografia — *vedi* Ortoepia.
Ortotteri — *vedi* Imenotteri ecc.
Ossidazione — *vedi* Metallocromia.
Ostetricia (Manuale di). *Ginecologia minore,* per le levatrici, di L. M. Bossi, di pag. xv-493, con 113 incis. . 4 50
Ostricoltura e mitilicoltura, di D. Carazzi, di pag. viii-302 . . . . 2 50
Oto-rino-laringoiatria — *vedi* Malattie orecchio, naso e gola.
Ottica, di E. Gelcich, di pag. xvi-576, 216 incis. e 1 tav. 6 —
— *vedi* Strumenti diottrici.
Ottone — *vedi* Leghe metalliche.
Paga giornaliera (Prontuario della), **da cinquanta centesimi a cinque lire,** di G. Negrin, di pag. xi-222 . . . . 2 50
Palatino (Le rovine del) — *vedi* Rovine.
Paleoetnologia, di J. Regazzoni, di p. xi-252, con 10 inc. 1 50
Paleografia, di E. Thompsom, con aggiunte e note di G. Fumagalli, 2ª ed. rifatta, pag. xii-178, con 30 inc. e 6 tav. 2 —
Paleografia musicale — *vedi* Semiografia.
Paleontologia (Compendio di), di P. Vinassa De Regny, di pag. xvi-512, con 356 figure 5 50
Pallone (Giuoco del) — *vedi* Giuoco.
Pane (Il) **e la panificazione,** di G. Ercolani (in lav.).
Parafulmini — *vedi* Elettricità - Fulmini.
Parassiti dell'uomo - *vedi* Animali.
Parrucchiere (Manuale del), di A. Liberati, di pagine xii-219, con 88 incis. 2 50
Pasticciere e confettiere moderno, di G. Ciocca. Raccolta completa di ricette per ogni genere di biscotti, torte, paste al lievito, petit fours, confetteria, creme, frutti canditi, gelati, ecc., con metodo pratico per la decoraz. delle torte e dolci fantasia, e prefazione di A. Cougnet, di pag. l-274, illustr. da circa 300 disegni e 36 tav. a colori 8 50

L. C.

Pastificio (Industria del), di R. ROVETTA. Storia, fabbricazione, impastamento, gramolazione, raffinamento, torchiatura, tranciatura, asciugamento, conservazione, imballaggio, importazione, esportazione, di pag. XVI-240, con 107 incisioni e 4 tavole . . . . 3 —

Patate (Le) di gran reddito. Loro coltura, loro importanza nell'alimentaz. del bestiame, nell'econ. domest. e negli usi industr., di N. ADUCCI, di p. XXIV-221, con 20 inc. 2 50

Pazzia — *vedi* Assistenza pazzi - Psichiatra - Grafologia.

Pecore — *vedi* Razze bovine, ecc.

Pedagogia — *vedi* Balbuzie - Campicello scolastico - Didattica - Giardino infantile - Igiene scolastica - Ortofrenia.

Pediatria — *vedi* Nutrizione del bambino - Ortopedia - Terapia - Malattie infanzia.

Pellagra (La), Storia, eziologia, patogenesi, profilassi, di G. ANTONINI, di pag. VIII-166, con 2 tavole . . . . 2 —

Pelle — (Malattie della) — *vedi* Igiene della - Malattie della.

Pelli — *vedi* Concia delle pelli.

Pensioni — *vedi* Società di mutuo soccorso.

Pepe — *vedi* Prodotti agricoli.

Perfosfati — *vedi* Fosfati - Concimi - Chimica agraria.

Perizia e stima — *vedi* Assicurazioni - Avarie - Codice del perito misuratore - Estimo.

Pesci — *vedi* Ittiologia - Ostricoltura - Piscicoltura.

Pesi e misure — *vedi* Avarie e sinistri marittimi - Metrologia - Misure e pesi inglesi - Monete - Strumenti metrici - Tecnologia monetaria.

Pescatore (Man. del), di L. MANETTI, p. XV-241, c. 107 inc. 2 50

Peso dei metalli. Ferri quadrati, rettangolari-cilindrici, a squadra, a U, a Y, a Z, a T e a doppio T, e delle lamiere e tutti i metalli, di G. BELLUOMINI, 2ª ediz. di pag. XXIV-248 . . . . 3 50

Pianista (Manuale del), di L. MASTRIGLI (esaurito).

Piante e fiori sulle finestre, sulle terrazze e nei cortili. Coltura e descrizione delle principali varietà, di A. PUCCI, 3ª ediz. rived., pag. VIII-214 e 117 inc. . . . 2 50

Piante industriali. Delle piante zuccherine in generale, Piante saccarifiche, alcooliche, narcotiche, aromatiche e profumate, tintorie, da concia, tessili, da carta, da cardare, da spazzole e scope, da legare o intrecciare, da soda, medicinali, ecc. di A. ALOI, 3ª ediz. rifatta, di pag. XI-274 con 64 incis. 2 50

Piante tessili (Coltivazione ed industrie delle), propriamente dette e di quelle che danno materia per legacci, lavori di intreccio, sparteria, spazzole, scope, carta, ecc., di M. A. SAVORGNAN D'OSOPPO, di pag. XII-476, con 72 incis. . . . . 5 —

Pietre artificiali — *vedi* Imitazioni.

Pietre preziose, classificazione, valore, arte del giojelliere, di G. GORINI, (esaurito, è in lavoro la 3ª ediz.).

Pirotecnia moderna, di F. DI MAIO, 2ª ediz. riveduta ed ampliata, di pag. XV-183, con 21 incis. . . . 2 50

Piscicoltura d'acqua dolce, di E. BETTONI, di pag. VIII-318, con 85 incis. . . . . 3 —

L. C.

Pittura (L'arte di dipingere) **ad olio e a guazzo sulle stoffe,** di G. RONCHETTI, di pag. . . . . . 3 —

Pittura ad olio, acquarello e miniatura (Manuale per dilettante di), (paesaggio, figura e fiori), di G. RONCHETTI, 3ª ediz. rifatta, di pag. XV-379. con 30 incisioni nel testo, 14 tavole in zincotipia e 11 in cromo. 4 —

Pittura italiana antica e moderna, di A. MELANI, 3ª ediz. riveduta e di molto arricchita di notizie e di incisioni, di pag. XVII-527, con 164 tav. e 24 figure . . 9 50

— *vedi* Anatomia pittorica - Colori e pittura - Decorazione - Disegno - Luce e colori - Ristauratore dipinti - Scenografia.

Plastica — *vedi* Imitazioni.

Pneumonite crupale con speciale riguardo alla sua cura, di A. SERAFINI, di pag. XVI-222 . . 2 50

Polizia sanitaria degli animali (Manuale di), di A. MINARDI, di pag. VIII-333, con 7 incis. . . . . 3 —

Pollicoltura, G. TREVISANI. 6ª ediz. pag. XVI-230, 90 incis. 2 50

Polveri piriche — *vedi* Esplodenti - Pirotecnia.

Pomologia, descrizione delle migliori varietà di Albicocchi, Ciliegi, Meli, Peri, Peschi, di G. MOLON, con 86 incis. e 12 tav. colorate, di pag. XXXII-717 . . . 8 50

Pomologia artificiale, secondo il sistema Garnier-Valletti, di M. DEL LUPO, di pag. VI-132 e 34 incis. . . 2 —

Poponi — *vedi* Frutta minori.

Porcellane — *vedi* Maioliche - Ricettario domestico.

Porco — *vedi* Maiale - Salsamentario.

Porti di mare — *vedi* Lavori marittimi.

Posologia (Prontuario di) **dei rimedi più usati nella terapia infantile,** di A. CONELLI, p. VIII-186 2 —

— *vedi* Impiego ipodermico - Materia medica.

Posta. Man. postale, di A. PALOMBI. Notizie storiche sulle Poste d'Italia, organizzazione, legislazione, posta militare, unione postale universale. con una appendice relativa ad alcuni servizi accessori. di pag. XXX-309 . . 3 —

Prato (Il), di G. CANTONI, di pag. 146, con 13 incis. . . 2 —

Prealpi bergamasche (Guida-itinerario alle), compresa la Valsassina ed i Passi alla Valtellina ed alla Valcamonica, prefaz. di A. STOPPANI, e cenni geologici di A. TARAMELLI, 3ª ediz. per cura della Sezione di Bergamo del C. A. I., di pag. 290, con 15 tavole. due carte topogr., ed una carta e profilo geologico. 2 vol. in busta . 6 50

Pregiudizi — *vedi* Errori e pregiudizi - Leggende popolari.

Prestiti ipotecari — *vedi* Estimo dei terreni.

Previdenza — *vedi* Assicurazioni - Cooperazioni - Società di M. S.

Privative industriali — *vedi* Codice e leggi d'Italia. Volume IV.

Procedura civile - Procedura penale — *vedi* Codici.

Procedura dei piccoli fallimenti — *vedi* Curatore dei fallimenti.

Processi fotomeccanici (I moderni). Fotocollografia, fototipogr. fotocalcografia; fotomodellatura tricromia, di R. NAMIAS, di pag. VIII-316. 53 fig. 41 illustr. e 9 tav. 3 50

Prodotti agrari — *vedi* Conservazione dei.

Prodotti agricoli del Tropico (Manuale pratico del piantatore), di A. GASLINI. Il caffè, la canna da zucchero, il pepe, il tabacco, il cacao, il tè, il dattero, il cotone, ecc. di pag. XVI-270 . . . . 2 —

Produzione e commercio del vino in Italia, di S. MONDINI, di pag. VII-303 . . . . 2 50

L. C.

Profumiere (Manuale del), di A. Rossi, con 700 ricette pratiche, di pag. IV-476 e 58 incis. . . . . . . 5 —
— *vedi* Ricettario domestico. - Ricett. industriale - Saponi.
Progettista (Il) **moderno.** Costruzioni architettoniche. Decorazioni. Analisi dei prezzi. Capitolati di appalto, di I. Andreani, con molte illustrazioni nel testo e 10 tavole fuori testo (in corso di stampa).
Proiezioni (Le). Materiali, Accessori, Vedute a movimento, Positive sul vetro, Proiezioni speciali, policrome, stereoscopiche, ecc. di L. Sassi, di p. XVI-447, con 141 inc. 5 —
— *vedi* Cinematografo.
Proiezioni ortogonali — *vedi* Disegno.
Prontuario di geografia e statistica, di G. Garollo, di p. 62 . . . . 1 —
rontuario per le paghe — *vedi* Paghe - Conti fatti.
Proprietà letteraria, artistica e industriale — *vedi* Leggi.
Proprietario di case e di opifici. Imposta sui fabbricati, di G. Giordani, di pag. XX-264 . . . . . 1 50
Prosod.a — *vedi* Metrica dei greci e dei romani - Ritmica.
Prospettiva (Manuale di), di L. Claudi, 2ª ediz. riveduta di pag. XI-61 con 28 tavole . . . . 2 —
Protezione degli animali (La), di N. Licò, p. VIII-200 2 —
Protistologia, di L. Maggi, 2ª ediz. p. XVI-278 93, inc. 3 —
Proverbi in 4 lingue — *vedi* Dottrina popolare.
Proverbi e modi proverbiali italiani, raccolti da G. Franceschi, 1908, di pag. XIX-380 . . . . 3 —
Proverbi (516) **sul cavallo,** raccolti ed annotati da C. Volpini, di pag. XIX-172 . . . . 2 50
Psichiatria. Confini, cause e fenomeni della pazzia. Concetto, classificazione, forme cliniche, diagnosi delle malattie mentali. Il manicomio, di J. Finzi, p. VIII-225 2 50
— *vedi* Antropologia criminale - Antropometria - Assistenza pazzi - Grafologia - Malattie mentali.
Psicologia, di C. Cantoni pag. VIII-168, 2ª ediz. . . . 1 50
Psicologia fisiologica, di G. Mantovani, 2ª ediz. riveduta, di pag. XII-175, con 16 inc. 1 50
Psicologia musicale. Appunti, pensieri e discussioni, di M. Pilo, di pag. X-259 . . . . 2 50
Psicopatologia legale (Principi di) per gli studenti Medicina e Legge, Medici pratici e giuristi, con numerose osservazioni cliniche ed un vocabolario dei principali termini tecnici di L. Mongeri. (In corso di stampa).
Psicoterapia, G. Portigliotti, di p. XII-318, 22 inc. 3 —
Pugilato e lotta per la difesa personale. Box inglese e francese, A. Cougnet, p. XXIV-198, con 104 inc. 2 50
Raccoglitore (Il) **di oggetti minuti e curiosi.** Almanacchi, Anelli, Armi, Bastoni, Biglietti d'ingresso, d'invito, di visita, Chiavi, Cartelloni, Giarrettiere, Orologi, Pettini, ecc., di J. Gelli, p. X-344, 310 inc. 5 50
Rachitide (La) **e le deformità da essa prodotte,** di P. Mancini, di p. XXVIII-300, 116 fig. nel testo 4 —
Radioattività di G. A. Blanc, con prefaz. del Prof. A. Sella, e append. del Dott. G. D'Ormea, p. VIII-266 e 72 inc. 3 —
Radioterapia — *vedi* Elettricità medica - Luce e salute - Raggi Röntgen.

L. C.

Ragioneria, di V. GITTI, 5ª ed., pag. VIII-141, con 2 tav. 1 50
— *vedi* Scrittura doppia all'americana.
Ragioneria delle cooperative di consumo (Manuale di) di G. ROTA, di pag. XV-408 . . . . . 3 —
Ragioneria industriale (Aziende industriali), di O. BERGAMASCHI, 2ª ediz. di pag. XII-392, e tabelle . . 4 —
Ragioniere (Prontuario del). (Manuale di calcolazioni mercantili e bancarie), di E. GAGLIARDI, di p XII-603 6 50
Razze bovine, equine, suine, ovine e caprine, di F. FAELLI, di p. XX-372, con 75 illustr., delle quali 16 colorate . . . . . , . . . 5 50
Rebus — *vedi* Enimmistica.
Reclami ferroviari — *vedi* Trasporti e tariffe.
Registro e Bollo — *vedi* Codice del Bollo - Leggi sulle tasse di.
Regolo calcolatore e sue applicazioni nelle operazioni topografiche, di G. POZZI, p. XV-238, con 182 inc. e 1 tav. 2 50
Religione — *vedi* Bibbia - Buddismo - Diritto ecclesiastico - Imitazione di Cristo.
Religioni e lingue dell'India inglese, di R. CUST, tradotto da A. DE GUBERNATIS, di pag. IV-124 . 1 50
Resistenza dei materiali e stabilità delle costruzioni, di P. GALLIZIA, 2ª ediz. rifatta da G. SANDRINELLI, (esaurito, la 3ª ediz. è in corso di stampa).
Resistenza (Momenti di) **e pesi di travi metalliche composte.** Prontuario ad uso degli Ingegneri, Architetti e costruttori, con 10 figure ed una tabella per la chiodatura, di E. SCHENCK, di pag. XIX-188 . . . 3 50
Responsabilità — *vedi* Codice dell'ingegnere.
Rettili — *vedi* Zoologia.
Rettorica, ad uso delle Scuole, F. CAPELLO, p. VI-122 1 50
Rhum — *vedi* Liquorista.
Ribes — *vedi* Frutta minori.
Ricami — *vedi* Biancheria - Macchine da cucire - Monogrammi - Piccole industrie - Ricettario domestico - Trine.
Ricchezza mobile, di E. BRUNI, pag. VIII-218 . . 1 50
Ricettario domestico, di I. GHERSI. Adornamento della casa. Arti del disegno. Giardinaggio. Conservazione di animali, frutti, ortaggi, piante. Animali domestici e nocivi. Bevande. Sostanze alimentari. Combustibili e illuminazione. Detersione e lavatura, smacchiatura. Vestiario. Profumeria e toeletta. Igiene e Medicina. 3ª ed. rifatta da A. CASTOLDI, pag. XVI-854, con 4280 ricette e 59 inc. (Esaurito, la 4ª edizione è in corso di stampa).
Ricettario fotografico, di L. SASSI, 4ª ediz. riveduta e notevolmente accresciuta di nuove formole, di p. XXIV-329 3 —
Ricettario industriale, di I. GHERSI. Procedimenti utili per le arti e mestieri, caratteri; saggio e conservazione delle sostanze naturali ed artificiali di uso comune; colori, vernici, mastici, colle, inchiostri, gomma elastica, materie tessili, carta, legno, fiammiferi, fuochi d'artificio, vetro; metalli, bronzatura, nichelatura, argentatura, doratura, galvanoplastica, incisione, tempera, leghe; filtrazione; materiali impermeabili, incombustibili, artificiali; cascami, olii, saponi, profumeria, tintoria, smacchiatura, imbianchimento; agricoltura, elettri-

L. C.

città; 4ª ediz. riveduta e corretta dall'ing. P. MOLFINO, pag. VII-704 con 27 inc. e 2887 ricette 6 50

Ricettario per le industrie tessili e affini, di O. GIUDICI. Matematica, chimica, meccanica, telai meccanici, tecnologia, lana, cotone, titolo dei filati, saggi chimici, lavatura delle materie tessili, sbianca, carbonizzazione della lana, oliatura delle lane, cariche delle sete, imbozzimatura dei filati, tintura, apparecchiatura, finissaggio, pulitura delle macchine, inchiostri, adesivi, smacchiatori, vernici, cementi, ecc. di pag. VIII-270 . 3 50

Ricettario pratico di metallurgia. Raccolta di cognizioni utili ed indispensabili, dedicato agli studiosi e agli operai meccanici, aggiustatori, tornitori, fabbri ferrai, ecc., di G. BELLUOMINI, di pag. XII-328 . . . 3 50

Rilievi — *vedi* Cartografia - Telemetria - Topografia.

Rimboschimento — *vedi* Consorzi di difesa del suolo - Selvicolt.

Rimedi — *vedi* Impiego ipodermico - Mat. medica. - Posologia.

Risorgimento italiano (Storia del), **1814-1870,** con l'aggiunta di un sommario degli eventi posteriori, di L. BERTOLINI, 2ª ediz. di pag. XVIII-208 . . . . . 1 50

Ristauratore dei dipinti (Il), di G. SECCO-SUARDO, 2 vol.. di pag. XVI-269 e XII-362 con 47 incis. . . . 6 —

Risvolte ad arco circolare — *vedi* Formole.

Ritmica e metrica razionale italiana, di R. MURARI, di pag. XVI-216 . . . . 1 50

Rivoluzione francese (La) (1789-1799), di G. P. SOLERIO, di pag. IV-176 . . . . 1 50

Roma antica — *vedi* Antichità priv. - Antichità pubbl. - Archeologia d'arte etrusca e rom. - Epigrafia - Mitologia - Monete - Rovine (Le) del Palatino - Topografia.

Röntgen (I raggi di) **e le loro pratiche applicazioni,** di I. TONTA, di pag. VIII-160, con 65 incis. e 14 tav. 2 50

— *vedi* Elettricità medica - Fototerapia e radioterapia.

Rose (Le). Storia, coltivazione, varietà, di G. GIRARDI, di pag. XVIII-284, con 96 illustraz. e 8 tavole cromolitogr. . 3 50

Rovine (Le) **del Palatino,** di D. CANCOGNI, con molte illustraz. (In corso di stampa).

Rumeno — *vedi* Grammatica rumena - Letteratura rumena.

Russo — *vedi* Grammatica russa - Lingua russa - Vocabol. russo.

Saggiatore (Man. del), di F. BUTTARI, di pag. VIII-245. 2 50

Saldature autogene dei metalli (La tecnologia delle), di S. RAGNO, di pag. IV-129, con 18 incis. . . . 2 —

Sale (Il) **e le saline.** di A. DE GASPARIS. (Processi industriali, usi del sale, prodotti chimici, industria manifatturiera, industria agraria, il sale nell'economia pubblica e nella legislazione), di pag. VIII-358, con 24 incis. 3 50

Salsamentario (Man. del), di L. MANETTI, p. 224, 76 incis. 2 —

— *vedi* Majale.

Sanatorii — *vedi* Tisici e sanatorii - Tubercolosi.

Sangue — *vedi* Malattie del.

Sanità e sicurezza pubblica — *vedi* Leggi sulla.

Sanscrito (Avviamento allo studio del), di F. G. FUMI, 3ª ediz. rinnovata, di pag. XVI-343. . . . . . . 4 —

Saponi (L'industria saponiera), con cenni sull'industria della soda e della potassa. Manuale pratico di E. MARAZZA, 2ª ediz., di pag. XII-477, con 132 figure . . . 6 50

L. C.

Sarto tagliatore italiano (Manuale del), di G. PETERLONGO, con molte tavole (In corso di stampa).
Sarto da donna — *vedi* Abiti per signora - Biancheria.
Scacchi (Manuale del giuoco degli), di A. SEGHIERI, 3ª ediz. ampliata da E MILIANI, con aggiunta della Teoria del giuoco, lo sviluppo delle aperture e 100 finali e 100 problemi, di pag. X-487 . . . . 4 50
Scaldamento e ventilazione degli ambienti abitati, di R FERRINI, 2ª ediz., di pag. VIII-300, con 98 incis. 3 —
Scenografia (La). Cenni storici dall'evo classico ai nostri giorni, di G. FERRARI, di pag. XXIV-327, con 16 incis. nel testo, 160 tavole e 5 tricromie . . . . 12 —
Scherma italiana, J. GELLI, 2ª ediz., p. VI-251, 108 fig. 2 50
Sciarade — *vedi* Enimmistica.
Scienze occulte — *vedi* Chiromanzia - Fisionomia - Grafologia - Magnetismo - Occultismo - Spiritismo - Telepatia.
Scoltura italiana antica e moderna (Manuale di), di A. MELANI, 2ª ediz. rifatta con 24 incis. nel testo e 100 tavole, di pag. XVII- 248 . . . . 5 —
Scrittura doppia all'americana, detta a Giornale-Maestro, di E. BELLINI (in corso di stampa).
Scritture d'affari (Precetti ed esempi di), per uso delle Scuole tecniche, popolari e commerciali, di D. MAFFIOLI, 3ª ediz. ampliata e corretta, di pag. VIII-221 . . 1 50
Sconti — *vedi* Interesse e sconto.
Scoperte geografiche — *vedi* Cronologia.
Segretario comunale (Manuale del). *Vedi* Enciclopedia amministrativa, di E. MARIANI, di pag. XV-1337 . 12 50
— *vedi* Esattore.
Selvicoltura, di A. SANTILLI, di pag. VIII-220, e 46 incis. 2 —
— *vedi* Consorzi di difesa del suolo.
Semeiotica. Breve compendio dei metodi fisici di esame degli infermi, di U. GABBI, di p. XVI-216, con 11 inc. 2 50
Semiografia musicale, (Storia della), di G. GASPERINI. Origine e sviluppo dalla scrittura musicale nelle varie epoche e nei vari paesi, di pag. VIII-317 . . . 3 50
Sericoltura — *vedi* Bachi da seta - Filatura - Gelsicoltura - Industria della seta - Tessitore - Tintura della Seta.
Servizi pubblici — *vedi* (Municipalizzazione dei).
Shakespeare, di DOWDEN, trad. di A. BALZANI, p. XII-242 1 50
Seta (Industria della), di L. GABBA, 2ª ediz., di pag. VI-208 2 —
Seta — *vedi* Bachi da seta - Filatura e torcitura della seta - Gelsicoltura - Tessitore - Tessitura - Tintura della seta.
Seta artificiale, di G. B. BACCIONE, di pag. VIII-221 3 50
Sfere cosmografiche e loro applicazione alla risoluzione di problemi di geografia matematica, di L. A. ANDREINI, di p. XXIX-326, con 12 inc. 3 —
Sicurezza pubblica — *vedi* Leggi di sanità.
Siderurgia (Man. di), V. ZOPPETTI, pubblicato e completato per cura di E. GARUFFA, di p. IV-368, con 220 incis. 5 50
Sieroterapia, di E. REBUSCHINI, di pag. VIII-424 . . 3 —
Sigle epigrafiche — *vedi* Dizionario di abbreviature.
Sindaci (Guida teorico pratica pei), Segretari comunali e prov. e delle opere pie, di E. MARIANI — *vedi* Enciclopedia amministr.
Sinistri Marittimi — *vedi* Avarie.

L. C.

Sintassi francese razionale pratica, arricchita della parte storico-etimologica, della metrica, della fraseologia commerciale, ecc., di D. RODARI, di pag. XVI-206 1 50
Sintassi francese — *vedi* Esercizi sintattici.
Sintassi greca, di V. QUARANTA, di pag. XVIII-175 . 1 50
Sintassi latina, di T. G. PERASSI, di pag. VII-168 . . 1 50
Sismologia, di L. GATTA, di pag. VIII-175, con 16 inc. 1 50
Smalti — *vedi* Amatore d'oggetti d'arte - Fotosmaltografia - Ricettario industriale.
Soccorsi d'urgenza, di CALLIANO, 6ª ediz. riveduta ed ampliata, di pag. XL-428, con 131 incis. e 1 tav. . . 3 50
— *vedi* Infortuni della montagna.
Socialismo, di G. BIRAGHI, di pag. XV-285 . . . 3 —
Società industriali per azioni, di F. PICCINELLI, di pag. XXXVI-534 . . . . 5 50
— *vedi* Capitalista - Debito pubb. - Prontuario del ragion.
Società di mutuo soccorso. Norme per l'assicurazione delle pensioni e dei sussidi per malattia e per morte, G. GARDENGHI, di pag. VI-152 . . . . . 1 50
Sociologia generale (Elementi di), E. MORSELLI, di pag. XII-172 . . . . 1 50
Soda caustica, cloro e clorati alcalini per elettrolisi. Fabbricaz. chimica, P. VILLANI, p. VIII-314 3 50
Sorbettiere — *vedi* Caffettiere.
Sonno — *vedi* Igiene del.
Sordomuto (Il) **e la sua istruzione.** Manuale per gli allievi e allieve delle R. Scuole normali, maestri e genitori, di P. FORNARI, di p. VIII-232, con 11 inc. 2 —
— *vedi anche* Ortofrenia.
Sostanze alimentari — *vedi* Conservazione delle.
Specchi (Fabbricazione degli) **e la decorazione del vetro e cristallo,** di R. NAMIAS, p. XII-156, 14 inc. 2 —
— *vedi* Fotosmaltografia - Vetro.
Speleologia Studio delle caverne, C. CASELLI, p. XII-163 1 50
Spettrofotometria (La), applicata alla chimica fisiologica, alla Clinica e alla Medicina legale, di G. GALLERANI, di pag. XIX-395, con 92 inc. e tre tavole . . 3 50
Spettroscopio (Lo) **e le sue applicazioni,** di R. A. PROCTOR, traduzione con note ed aggiunte di F. PORRO, di pag. VI-179, con 71 inc. e una carta di spettri 1 50
Spiritismo, di A. PAPPALARDO. Terza edizione aumentata, con 9 tavole, di pag. XVI-226 . . . . . . 2 —
— *vedi anche* Magnetismo - Occultismo - Telepatia.
Spirito di vino — *vedi* Alcool - Cognac - Distillaz. - Liquorista.
Stagno (Vasellame di) — *vedi* Amatore di oggetti d'arte e di curiosità - Leghe metalliche.
Stampa dei tessuti — *vedi* Industria tintoria.
Stampaggio a caldo e bolloneria, di G. SCANFERLA, di pag. VIII-160, con 62 incis. . . . . . . 2 —
Stabilità delle costruzioni — *vedi* Resistenza dei materiali - Resistenza e pesi di travi metalliche.
Stabilimenti balneari — *vedi* Acque minerali.
Stadere, Statica — *vedi* Metrologia - Strumenti metrici.
Statistica, di F. VIRGILII, 3ª ed. rifatta, di p. XIX-225 1 50
Stearineria (L'industria stearica). Manuale pratico di E. MARAZZA, di pag. XI-284, con 70 incis. . . . . . 5 —
Stelle — *vedi* Astron. - Cosmogr. - Gravitaz. - Spettroscopio.

L. C.

Stemmi — *vedi* Araldica - Ex libris - Numismatica - Vocab. araldico.
Stenografia, di G. GIORGETTI (secondo il sistema Gabelsberger-Noè), 3ª ediz. rifatta di pag. xv-239 . . . 3 —
Stenografia (Guida per lo studio della), sistema Gabelsberger-Noè, compilata in 35 lezioni da A. NICOLETTI, 6ª ediz. riveduta e corretta, di pag. xv-160 . . . 1 50
Stenografia, Esercizi graduali di lettura e di scrittura stenografica (sistema Gabelsberger-Noè), di A. NICOLETTI, 3ª ediz. di pag. VIII-160 . . . . 1 50
Stenografia. Antologia stenografica, di E. MOLINA (sistama Gabelsberger-Noë), di pag. XI-199 . . . . 2 —
Stenografia. Dizionario etimologico stenografico (sistema Gabelsberger-Noë), preceduto da un sunto di grammatica teoretica della stenografia Gabelsberger-Noë, di E. MOLINA di pagine XVI-624 . . . . 7 50
— *vedi anche* Antologia stenografica - Diz. stenografico.
Stenografo pratico (Lo), di L. CRISTOFOLI, p. XII-131 1 50
Stereometria applicata allo sviluppo dei solidi e alle loro costruzioni in carta, di A. RIVELLI, p. 90, 92 inc. e 41 tav. . . . . . 2 —
Stilistica, di F. CAPELLO, di pag. XII-164 . . . . 1 50
Stilistica latina, di A. BARTOLI, di pag. XII-210 . . 1 50
Stimatore d'arte — *vedi* Amatore oggetti d'arte - Amatore di maioliche - Armi antiche - Raccoglitore di oggetti.
Stomatojatria — *vedi* Oto-rino-laringojatria.
Storia antica. Vol. I. *L'Oriente antico*, di I. GENTILE, di pag. XII-232 . . . . 1 50
Vol. II. *La Grecia*, di G. TONIAZZO, di pag. IV-216 . . 1 50
Storia dell'arte (Corso element.) di G. CAROTTI. Vol. I. *L'Arte nell'evo antico*, di pag. LV-413, con 590 inc. . . 6 50
— Vol. II. *L'Arte del medio evo* — Parte 1ª **Arte Cristiana neo-orientale ed europea d'oltr'Alpi**, di pag. VIII-421, con 360 incisioni 6 50
— Vol. III. *L'Arte del rinascimento* (in lavoro).
— Vol. IV. *L'arte dell'evo moderno* (in lavoro).
Storia dell'Arte militare antica e moderna, del Cap. V. ROSSETTO, con 17 tavole illustr. di p. VIII-504 5 50
— *vedi* Armi antiche.
Storia e cronologia medioevale e moderna, in CC tavole sinottiche, di V. CASAGRANDI, 3ª ediz., con nuove correzioni ed aggiunte, di pag. VIII-254 . . . 1 50
— *vedi* Cronologia universale.
Storia d'Europa, di E. A. FREEMAN. Edizione italiana per cura di A. GALANTE, di pag. XII-472 . . . 3 —
Storia della ginnastica — *vedi* Ginnastica.
Storia di Francia, dai tempi più remoti ai giorni nostri, di G. BRAGAGNOLO, di pag. XVI-424 . . . . 3 —
Storia d'Inghilterra, dai tempi più remoti ai giorni nostri, di G. BRAGAGNOLO, di pag. XVI-367 . . . . 3 —
Storia d'Italia (Breve), di P. ORSI, 3ª ediz. di p. XII-281 1 50
Storia — *vedi* Argentina - Astronomia nell'antico testamento - Commercio - Cristoforo Colombo - Cronologia - Dizionario biografico - Etnografia - Islamismo - Leggende - Manzoni - Mitologia - Omero - Rivoluzione francese - Shakespeare.
Storia greca — *vedi* Antichità greche - Archeologia - Atene - Mitologia - Monete - Storia antica.

L. C.

Storia Romana — *vedi* Antichità private - Antichità pubbliche - Archeologia - Mitologia - Monete - Topografia di Roma.

Storia della musica, di A. UNTERSTEINER, 2ª ediz. ampliata (esaurito, la 3ª ediz. è in lavoro).

Storia naturale — *vedi* Acque minerali - Anatomia e fisiologia - Anatomia microscopica - Animali parass. - Antropologia - Batteriologia - Biologia animale - Botanica - Coleotteri - Cristallografia - Ditteri - Embriologia - Fisica cristallografica - Fisiologia - Geologia - Imenotteri - Insetti - Ittiologia - Lepidotteri - Limnologia - Metalli preziosi - Mineralogia - Naturalista preparatore - Naturalista viaggiatore - Oceanografia - Ornitologia - Ostricoltura - Paleoetnologia - Paleontologia - Pietre preziose - Piscicoltura - Sismologia - Speleologia - Tecnica protistol. - Uccelli canori - Vulcanismo - Zoologia.

Strade ferrate (Le) in Italia. Regime legale economico ed amministrativo di F. TAJANI, di p. VIII-265 2 50

Strumentazione, per E. PROUT, versione italiana con note di V. RICCI, 2ª ediz. di pag. XVI-314, 95 incis. . . 2 50

Strumenti ad arco (Gli) e la musica da camera, del Duca di CAFFARELLI, di pag. X-235 . . 2 50

— *vedi* Chitarra - Mandolinista - Pianista - Violino - Violoncello.

Strumenti diottrici (Teoria degli) di V. REINA. Lezioni dettate nell'Università di Roma 1906-1907, di pagine XIV-220, con 103 incisioni . . . . 3 —

Strumenti metrici (Principi di statica e loro applicazione alla teoria e costruzione degli), di E. BAGNOLI, di pag. VIII-252, con 192 inc. 3 50

Stufe — *vedi* Scaldamento.

Suini — *vedi* Majale - Razze bovine - Salsamentario.

Suono — *vedi* Luce e suono.

Succedanei — *vedi* Ricettario industriale - Imitazioni.

Sughero — *vedi* Imitazioni e succedanei.

Surrogati — *vedi* Ricettario industriale - Imitazioni.

Tabacco, di G. CANTONI, di pag. IV-176 con 6 inc. . 2 —

Tabacchiere *vedi* Amatore di oggetti d'arte - Raccoglit. di oggetti.

Tacheometria — *vedi* Celerimensura - Telemetria - Topografia - Triangolazioni.

Tannini (I) nell'uva e nel vino, di R. AVERNA-SACCÀ, di di pag. VIII-240 . . . . 2 50

Tapioca — *vedi* Fecola.

Tariffe ferroviarie — *v.* Codice doganale - Strade ferrate - Trasporti e tariffe.

Tartaro — *vedi* Industria tartarica - Distillazione vinacce.

Tartufi (I) e i funghi, loro natura, storia, coltura, conserv. e cucinatura, di FOLCO BRUNI, pag. VIII-184 . 2 —

Tasse di registro, bollo, ecc. — *vedi* Codice di bollo - Esattore - Imposte - Leggi (sulle) - Notaio - Ricchezza mobile.

Tassidermista — *vedi* Imbalsamat. - Naturalista viaggiatore.

Tatuaggio — *vedi* Chiromanzia e tatuaggio.

Tè — *vedi* Prodotti agricoli.

Teatro — *vedi* Letteratura drammatica - Codice del teatro.

Tecnica microscopica — *vedi* Anat. microscop. - Microscopio.

Tecnica protistologica, di L. MAGGI, di p. XVI-318 3 —

Tecnologia — *vedi* Dizionario tecnico.

Tecnologia meccanica — *vedi* Lavorazione dei metalli — Modellatore meccanico.

L. C.

Tecnologia e terminologia monetaria, di G. SACCHETTI, di pag. XVI-191 . . . . . . 2 —
Telefono (Il), di G. MOTTA. (Sostituisce il manuale, "Il Telefono", di D. V. PICCOLI), p. 327, con 149 inc. e 1 tav. 3 50
Telegrafia, elettrica, aerea, sottomarina e senza fili, di R. FERRINI, 8ª ediz. pag. VIII-322, con 104 inc. . . . 2 50
— *vedi* Cavi telegrafici.
Telegrafo senza fili e **Onde Hertziane**, di O. MURANI, di pag. XV-341, con 172 inc. 3 50
Telemetria, misura delle distanze in guerra, di G. BERTELLI, di pag. XIII-145, con 12 zincotipie 2 —
Telepatia (Trasmissione del pensiero), di A. PAPPALARDO, 2ª ediz. di pag. XVI-279 . . . . 2 50
— *vedi anche* Magnetism. e Ipnotismo - Occultismo - Spiritismo.
Tempera e cementazione, di S. FADDA, p. VIII-108 con 20 inc. . . . . 2 —
Teoria dei numeri (Primi elementi della), di U. SCARPIS, di pag. VIII-152 . . . . 1 50
Teoria delle ombre, di E. BONCI, 2ª ediz. interamente rifatta, di pag. XIV-104, con 74 figure intercalate e 6 tavole fuori testo . . . . 2 —
Teosofia, di GIORDANO G., di pag. VIII-248 . . . . 2 50
Termodinamica, di G. CATTANEO, di pag. X-196, 4 fig. 1 50
Terremoti — *vedi* Sismologia - Vulcanismo.
Terreno agrario. Manuale di chimica del terreno, di A. FUNARO, di pag. VIII-200 . . . . 2 —
Tessitore (Manuale del), di P. PINCHETTI, 3ª edizione riveduta, di pag. XIV-298, con illustrazioni 3 50
Tessitura — *vedi* Ricettario per le industrie tessili.
Tessitura meccanica della seta, di P. PONCI, di p. XII-343, con 179 inc. 4 50
Tessuti di lana e di cotone (Analisi e fabbricaz. dei). Manuale pratico razionale, di O. GIUDICI, di pagine XII-864 con 1098 incisioni colorate 16 50
Testamenti (Manuale dei), per cura di G. SERINA, 2ª edizione riveduta ed aumentata di pag. XV-312 . . . 3 —
Tigrè-italiano (Manuale), con due dizionarietti italiani-tigrè e tigrè-italiano ed una cartina dimostrativa degli idiomi parlati in Eritrea, di M. CAMPERIO, di p. 180 2 50
Tintore (Manuale del), di R. LEPETIT, 4ª ediz. di pag. XVI-466, con 20 incisioni . . . . 5 —
Tintoria — *vedi* Industria tintoria.
Tintura della seta, studio chimico tecnico, di T. PASCAL, di pagine XV-432 . . . . 5 —
Tipografia (Vol. I). Guida per chi stampa e fa stampare. Compositori, Correttori, Revisori, Autori ed Editori, di S. LANDI, di pagine 280 . . . . 2 50
Tipografia (Vol II). Lezioni di composizione ad uso degli allievi e di quanti fanno stampare, di S. LANDI, di pag. VIII-271, corredato di figure e di modelli 2 50
Tisici e sanatori (La cura razionale dei), di A. ZUBIANI, prefaz. di B. SILVA, di pag. XLI-240, 4 incis. . . 2 —
— *vedi* Tubercolosi.
Titoli di rendita — *vedi* Debito pubblico - Valori pubblici.
Topografia (Manuale di) per pratica e per studio, di G. DEL FABRO, di pag. XXXI-462, con 86 incis. e 1 tavola 5 50
Topografia e rilievi — *vedi* Cartografia - Catasto - Celerimen-

L. C.

sura - Codice del perito - Compensazioni errori - Curve - Disegno topografico - Estimo terreni - Estimo rurale - Fotogrammetria - Geometria pratica - Prospettiva - Regolo calcolatore - Telemetria - Triangolazioni.

Topografia di Roma antica, di L. BORSARI, di pag. VIII-436, con 7 tav. 4 50

Tornitore meccanico (Guida pratica del), ovvero sistema unico per la fabbricazione di viti, ingranaggi e ruote elicoidali, di S. DINARO, 4ª ediz., di pag. XV-157, con 16 incis . . . . 2 —

Tossicologia — *vedi* Analisi chimica - Chimica legale - Veleni.

Traduttore tedesco (Il), compendio delle principali difficoltà grammaticali della Lingua Tedesca, di R. MINUTTI, di pag. XVI-224. . . . . 1 50

Trasporti, tariffe, reclami ferroviari ed operazioni doganali. Manuale pratico ad uso dei commercianti e privati, colle norme per l'interpretazione delle tariffe vigenti, di A. G. BIANCHI, 2ª ediz. rifatta, di pag. XVI-208 . . . . 2 —

Travi metallici composti — *vedi* Peso dei metalli - Resistenza.

Trazione a vapore sulle ferrovie ordinarie, di G. OTTONE, di pag. LXVIIII-469. . . . . . 4 50

Triangolazioni topografiche e triangolazioni catastali, di O. JACOANGELI, Modo di fondarle sulla rete geodetica, di rilevarle e calcolarle, di pag. XIV-340, con 33 incis., 4 quadri, 32 modelli pei calcoli . . 7 50

Trigonometria piana (Esercizi ed applicazione di) con 400 esercizi e problemi proposti da C. ALASIA, di pag. XVI- 292, con 30 incis. 1 50

Trigonometria — *vedi* Celerimensura - Geom. metr. - Logaritmi.

Trigonometria della sfera — *vedi* Geom. e trigonom. della.

Trine (Le) **a fuselli in Italia.** Loro origine, discussione, confronti, cenni bibliografici, analisi, divisione, istruzioni tecnico-pratiche con 200 illustr. nel testo di GIACINTA ROMANELLI-MARONE, di pag. VIII-331 . . . 4 50

Tubercolosi (La), di M. VALTORTA e G. FANOLI, con pref. del prof. AUGUSTO MURRI, di pag. XIX-291, con 11 tav. . 3 —
— *vedi* Tisici.

Turbine idrauliche moderne (Teoria e costruzione delle) e delle pompe centrifughe ad alto rendimento e cenni sull'idrodinamica, di C. MALALASI (in lav.).

Uccelli — *vedi* Ornitologia.

Uccelli canori (I nostri migliori). Loro caratteri e costumi Modo di abituarli e conservarli in schiavitù. Cura delle loro infermità, di L. URTERSTEINER, di p. XII-175 2 —

Ufficiale (Manuale dell') del Regio Esercito Italiano, di U. MORINI. di pag. XX-388. . . . . 3 50

Ufficiale sanitario — *vedi* Igienista.

Ungherese — *vedi* Grammatica magiara - Letteratura ungherese.

Unità assolute. Definizione, Dimensioni, Rappresentazione, Problemi, di G. BERTOLINI, di pag. X-124 . . 2 50

Urina (L') **nella diagnosi delle malattie.** Trattato di chimica e microscopia clinica dell'urina, di F. JORIO, di pag. XVI-216 . . . . 2 —

Usciere — *vedi* Conciliatore.

Usi mercantili (Gli). Raccolta di tutti gli usi di piazza

L. C.

riconosciuti dalle Camere di Commercio ed Arti in Italia, di G. TRESPIOLI, di pag. XXXIV-689. . . . . . 6 —
— *vedi* Commerciante.
Uva — *vedi* Malattie dei vini.
Uva spina — *vedi* Frutta minori.
Uve da tavola. Varietà, coltivaz. e commercio, di D. TAMARO, 3ª ediz., pag. XVI-278, tav. col., 7 fototipie, 57 inc. 4 —
Vademecum per l'ingegnere — *vedi* Ingegnere.
Valli lombarde — *vedi* Diz. Alpino - Prealpi bergamasche.
Valori pubblici - *vedi* Capitalista - Debito pubb. - Società per azioni.
Valutazione - *vedi* Prontuario del ragioniere.
Vasellame antico — *vedi* Amatore di oggetti d'arte e curiosità.
Veleni ed avvelenamenti, di C. FERRARIS, di pagine XVI-208, con 20 incis. 2 50
Velocipedi — *vedi* Ciclista.
Ventagli artistici — *vedi* Amatore di oggetti d'arte e curiosità - Raccoglitore di oggetti minuti.
Ventilazione — *vedi* Scaldamento.
Verbi greci anomali (I). di P. SPAGNOTTI, secondo le Grammatiche di CURTIUS e INAMA, di pag. XXIV-107 . 1 50
Verbi latini di forma particolare nel perfetto e nel supino, di A. PAVANELLO, con indice alfabetico di dette forme, di pag. VI-215 . . . . 1 50
Vermouth — *vedi* Liquorista.
Vernici (Fabbricazione delle), **e prodotti affini, lacche, mastici, inchiostri da stampa, ceralacche,** di U. FORNARI, 2ª ediz. ampliata di p. XII-244 2 —
Veterinario (Manuale per il), di C. ROUX e V. LARI, di pag. XX-356, con 16 incis.. . . . . . . , . . 3
— *vedi* Araldica zootecnica - Cavallo - Igiene veterinaria - Malattie infettive — Majale - Oftalmoiatria veterinaria - Polizia sanitaria - Razze bovine.
Vetri artistici - *vedi* Amat. ogg. d'arte - Specchi - Fotosmaltogr.
Vetro (Il). Fabbricazione, lavorazione meccanica, applicazione alle costruzioni, alle arti ed alle industrie, di G. D'ANGELO, di pag. XIX-527, con 325 figure . . . 9 50
— *vedi* Fotosmaltografia - Specchi
Vini bianchi da pasto e vini mezzo colore (Guida pratica per la fabbricazione, l'affinamento e la conservazione del), di G. A. PRATO, pag. XII-276, 40 inc. 2 —
Vini (I miliori d'Italia) — Barbera, Barolo, Barbaresco, Nebbiolo, Freisa, Dolcetto, Grignolino, Gattinara, Brachetto, Caluso, Chianti, Montepulciano, ecc., di A. STRUCCHI, di pag. XX-258, con 42 tavole e 7 carte colorate . 3 50
Vino (Il) di G. GRASSI-SONCINI, di pag. XVI-152 . . . 2 —
Vino aromatizzato — *vedi* Adulteraz. - Cognac - Liquorista.
Violino (Storia del), **dei violinisti e della musica per violino,** di A. UNTERSTEINER, con una appendice di A. BONAVENTURA, di pag. VIII-228 . . . . 2 50
Violoncello (Il), **il violoncellista ed i violoncellisti,** di S. FORINO, di pag. XVII-444 . . . . . 4 50
Viticoltura. Precetti ad uso dei Viticultori italiani, di O. OTTAVI, 6ª ed. riveduta ed ampliata da A. STRUCCHI, di pag. XVI-232, con 30 inc. . . . . 2 —
— *vedi* Ampelografia - Enologia.
Vocabolarietto pei numismatici (in 7 lingue), di S. AMBROSOLI. di pag. VIII-134 . . . . 1 50

L. C.

Vocabolario araldico ad uso degli italiani, di G. GUELFI, di pag. VIII-294, con 356 incis. 3 50
Vocabolario Hoepli della lingua italiana — *vedi* Dizionario.
Vocabolario compendioso della lingua russa, di V. VOINOVICH, di pag. XVI-238 . . . . 3 —
Vocabolario tecnico illustrato nelle sei lingue: Italiana, Francese, Tedesca, Inglese, Spagnuola, Russa, sistema Deinardt-Schlomann, diviso in volumi per ogni singolo ramo della tecnica industriale, compilato da Ingegneri speciali dei vari paesi con la collaborazione di numerosi stabilimenti industriali.
VOLUME I. Elementi di macchine e gli utensili più usuali per la lavorazione del legno e del metallo, in-16, di p. VIII-403, con 823 inc. e una *Prefazione* dell'ing. Prof. G. COLOMBO . 6 50
VOLUME II. Elettrotecnica, con circa 4000 incisioni e numerose formule, di pag. XII-2100, a 2 e a 4 colonne . . 30 —
VOLUME III. Caldaie a vapore, Macchine a vapore, Turbine a vapore, di p. XI-1322, con 3500 incis. e numerose formole. 18 —
I volumi IV e seguenti sono in preparazione e comprendono le seguenti materie:
IV. Macchine idrauliche (turbine, ruote ad acqua, pompe a stantuffo e centrifughe. — V. Elevatori e trasportatori. VI. Utensili e macchine utensili. — VII. Ferrovie e costruzione di macchine ferroviarie. — VIII. Costruzioni in ferro e ponti. — IX. Metallurgia. — X. Forme architettoniche. — XI. Costruzioni navali. — XII. Industrie tessili.
Volapük (Dizion. Italiano-volapük), nozioni compendiose di grammat. della lingua, di C. MATTEI, secondo i principi dell'inventore M. SCHLEYER, di pag. XXX-198 2 50
Volapük (Dizion. volapük-ital.), di C. MATTEI, p. XX-204 2 50
Volapük, Manuale di conversazione e raccolta di vocaboli e dialoghi italiani-volapük, per cura di M. ROSA, TOMMASI e A. ZAMBELLI, di pag. 152 . . . . . . 2 50
Volatili — *vedi* Animali da cortile - Colombi - Pollicoltura.
Vulcanismo, di L. GATTA, di pag. VIII-268 e 28 inc. . 1 50
Zecche — *vedi* Terminologia monetaria.
Zolfo (Le min. di), G. CAGNI, pag. XII-275, 34 inc., 10 tab. 3 —
Zoologia, di E. H. GIGLIOLI e CAVANNA G.
I. Invertebrati, di pag. 200, con 45 figure 1 50
II. Vertebrati, Parte I, Generalità, Ittiopsidi (Pesci ed Anfibi), di pag. XVI-156, con 33 inc. 1 50
III. Vertebrati. Parte II, Sauropsidi, Teriopsidi (Rettili, Uccelli e Mammiferi, di pag. XVI-200, con 22 inc. . . 1 50
Zoonosi, di B. GALLI VALERIO, di pag. XV-227 . . . 1 50
Zootecnia, di G. TAMPELINI, 2ª ediz. interamente rifatta, di pag. XVI-444, con 179 inc. e 12 tavole 5 50
— *vedi* Araldica Zootecnica - Bestiame - Razze bovine.
Zucchero e alcool nei loro rapporti agricoli, fisiolog. e sociali, di S. LAURETI, di pag. XVI-426 . . . . 4 50
Zucchero (Industria dello):
I. *Coltivazione della barbabietola da zucchero,* di B. R. DEBARBIERI, di pag. XVI-220, con 12 inc. 2 50
II. *Commercio, importanza economica e legislazione doganale,* di L. FONTANA-RUSSO, di pag. XII-244 . . . . 2 50
III. *Fabbricazione dello zucchero di barbabietola,* di A. TACCANI, di pag. XII-228, con 71 inc. 3 50
— *vedi* Barbabietola.

INDICE ALFABETICO PER AUTORI